INSTRUCTIONS FOR USE
VACUUM-PACKAGING MACHINE
FOR DOMESTIC USE

ISTRUZIONI D'USO
CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
PER USO DOMESTICO

INDEX

Introduction	**4**
Advice for protecting the environment	**5**
Precautions and general suggestions	**6**
Before using the appliance	**6**
Description of the appliance	**7**
Tips on possible operational methods	**7**
Tips on vacuum-packing bags	**8**
Tips on vacuum-packing containers	**9**
Tips on preserving food	**9**
Preparation: using vacuum-packing bags	**10**
Preparation: using vacuum-packing containers	**11**
Command panel	**13**
Functioning: preserving cycle	**14**
Functioning: cooking cycle	**15**
Functioning: long preserving cycle for jars	**16**
Functioning: brief preserving cycle for jars	**17**
Signals and warnings	**19**
Ordinary maintenance warnings	**21**
Fault-finding guide	**24**
INSTALLATION	**28**

INTRODUCTION

This electro-domestic device has been adapted from a professional utensil for vacuum-packing liquid and solid food products, and is destined for preserving or vacuum-pack cooking.

Products which have been preserved by vacuum-packing can be stored for considerably longer and furthermore can be cooked at low temperatures using steam-ovens, a culinary technique which offers numerous advantages, the most important being their nutritional properties and the food flavours which remain unaltered over time.

Vacuum-packing promotes the concentration of herbs and spices and aids the diffusion of flavours, the penetration of salt and the permeability of liquids.

Vacuum-pack cooking means using fewer herbs and spices, salt, etc...

It is indispensable to have a high level of vacuum-packing which can be only be reached by a device of this kind, equipped with a vacuum-chamber and a high-performance pump.

USE

ADVICE FOR PROTECTING THE ENVIRONMENT

1. Packaging
The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycling symbol. In order to dispose of the packaging follow the local regulations. The packaging material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of reach of children in as much as they are a potential source of danger.

2. Scraping/Waste Disposal
The device has been made out of recyclable material. This device is marked in
compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Ensuring that this device is scraped appropriately contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

The symbol on the device, or its accompanying documentation, indicates that this device cannot be treated as domestic waste and must be taken to a suitable recycling point for electrical and electronic devices.
When the device is scrapped, ensure that it is unusable by cutting its power lead and removing the lid in order that children cannot gain easy access to the internal parts of the device.
Scrap it by following the local regulations on waste disposal and by taking it to special collection points, do not leave it unattended even for only a few days, in as much as it is a source of danger for children. For further information on the handling, salvage and recycling of this device, contact the appropriate local office, a domestic waste collection service or the shop where the device was purchased.

Declaration of compliance
This device has been designed, built and sold in compliance with:
• the security objectives of the Low Voltage Directive 2006/95/CE (which substitutes Directive 73/23/CEE and subsequent amendments);
• the protection requirements of the "EMC" 2004/108/CE Directive.
The electrical safety of the device is ensured only when it is correctly connected to an
efficient electrical system which has been earthed in compliance with the legal norms.

PRECAUTIONS AND GENERAL SUGGESTIONS

- This manual is an integral part of the product and supplies all the necessary instructions for its correct installation, use and maintenance.
- It is advisable, for the user and installer to carefully read this manual and to refer to it at all times; furthermore, it must be kept in a easily accessible and familiar place.
- Store this manual carefully and give it to any future purchaser of the device.
- If you should notice any anomalies with the device (for instance, the electrical supply lead is damaged or the command panel is not working) do not use the machine and advise your Retailer immediately.
- If the electrical supply lead is damaged, it should be replaced by an authorised service centre.
- This device is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensory and mental capacities, or those who are not experts, unless they are supervised and instructed on using the device by someone who is responsible for their safety. Check that children do not play with the device.
- The device is only destined for the use it was designed for, that is, for vacuum-packing food.
- All other uses are improper and potentially dangerous.
- In the case of interruption of the electrical power supply during a work cycle, when the power returns, the device will go into STAND-BY after 20 seconds (the ready-to-use machine state is signalled acoustically with a brief "Beep").

BEFORE USING THE APPLIANCE.

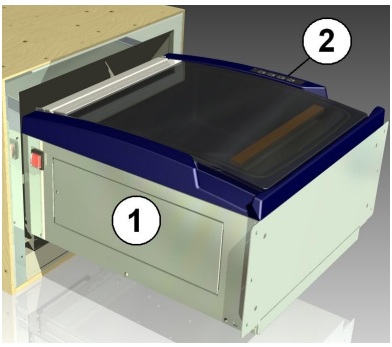
To follow are some suggestions for putting the device to its best use.

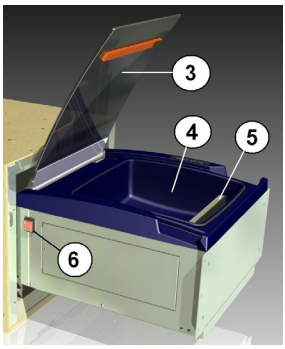
Preliminary cleaning of the vacuum-chamber and lid.

Before putting the machine to work, it is necessary to carry out cleaning of the vacuum-chamber and lid using a soft cloth which has been dampened with tap water. It is recommended not to use strong detergents, steel wool, scrapers or abrasive substances, acids or other such materials which could permanently damage the internal surfaces of the vacuum-chamber. After cleaning, rinse with tap water.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The device is made up of the body of the machine **1** which is extractable and includes the vacuum-chamber **4**, and the lid **3**. Inside the vacuum-chamber is a soldering bar **5**, which functions in sealing the vacuum-packs. The device is switched on using switch **6**.





1) Body of the machine
2) Command panel
3) Toughened glass lid of the vacuum-chamber
4) Vacuum-chamber
5) Soldering bar
6) ON/OFF switch

IDEAS ON POSSIBLE OPERATIONAL METHODS

The food should be previously prepared inside the special vacuum-pack bags (for cooking or preserving), or inside rigid vacuum-pack containers ("vacuum-pack boxes").

The bag or container should be positioned inside the vacuum-chamber, where the evacuation of the air takes place and, in the case of vacuum-pack bags, they are sealed.

The vacuum generated can be at different levels:

Preserving cycles for bags:

Preserving cycle. This is a forced vacuum level, the air inside the bag is removed completely. The length of the cycle is around 3 minutes.

Cooking cycle. This is a forced vacuum level, the air is removed both from the food and its internal parts, in such a way as to obtain the homogeneous transmission of heat from the outside to the inside of the product in the next cooking phase in the steam oven, for the food which has been packaged in the special cooking bag. The length of the cycle is around 4 minutes.

In the preserving cycle, PA/PE bags are used for preserving the food or OPA/PP for cooking; for the cooking cycle, if successive cooking of the food is foreseen in the steam oven inside a pack,

OPA/PP bags must be used which are specific for cooking. Therefore, with OPA/PP bags you can preserve and cook the food, and with PA/PE bags, you can only preserve it.

Preserving cycles for containers:

BRIEF preserving cycle for jars. Used for plastic (polycarbonate) containers, normally available in the shops. The cycle lasts around 1 minute.

LONG preserving cycle for jars (activated by pressing the button for 5 seconds). Used for rigid and resistant forced vacuum-pack containers (containers made of thick glass, vacuum-pack containers for professional use). The cycle lasts around 3 minutes.

Maintenance cycle:

Automatic cycle for dehumidifying the pump oil (activated by pressing the button for 5 seconds). Enables the water vapour which has formed during use of the appliance to be evacuated from inside the pump. Lasts 20 minutes and should be carried out weekly.

IDEAS ON VACUUM-PACKING BAGS

The bags are used for preserving foods by vacuum-packing and/or for cooking foods are characterised by an external layer of nylon (barrier layer), which stops oxygen from passing from the outside to the inside of the bags, preserving the nutritional properties of the packaged food.

The appropriate bags for the uses described in this manual are:

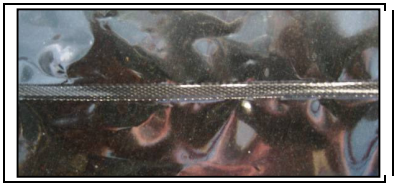
- PA/PE BAGS FOR PRESERVING FOOD: the external barrier layer is made of nylon (Polyamide), the sealing layer (inside) is made of polyethylene.

They are smooth and opaque and normally have a thickness of 90 micron. They are indicated for preserving foods and suitable for contact with food, in line with the legislation in force.

Note: They are not indicated for vacuum-packing cooking techniques.

- OPA/PP BAGS FOR COOKING FOOD: are different from preserving bags as their sealing layer is made of polypropylene.

They are smooth and clear and normally have a thickness of 75-85 micron. They are indicated for preserving and above all for vacuum-packing cooking. Using this technique, the maximum temperature reached is 100°C for some types of vegetables, while most other foods are cooked at 60-65°C. These bags, therefore, are able to resist temperatures of up to 100°C. Vacuum-pack bags are indicated for packing products which are not excessively sensitive to being squashed (meat, sliced meats, hard cheeses, pulses, etc...). They should be perfectly sealed, and this can be distinguished by a well-marked sealing line which has no burn marks.



TIPS ON VACUUM-PACKING CONTAINERS

The vacuum-pack containers which are available in the shops are usually made of transparent plastic (polycarbonate), designed for domestic use at non-professional levels of vacuum-packing (that is, around an 80% absolute vacuum). The lids of these containers are equipped with a special valve, which is used for evacuating the air.

These accessories are used both for preserving foods that are sensitive to being squashed, and for preserving liquid foods. They should not be used for vacuum-pack cooking techniques.

In order to avoid breakage or the excessive deformation of these containers by the high levels of vacuum reached by the SV46, the device is equipped with a special working cycle, which automatically stops the air evacuation at a vacuum level which guarantees the food is well-preserved, but which also maintains the integrity of the container at the same time.

If, on the other hand, you have *highly rigid* containers available, made of *stainless steel or glass*, which are able to resist the high vacuum levels reached by the SV46, it is possible to set a longer cycle, which lasts three minutes.

TIPS ON VACUUM-PACK FOOD PRESERVING

Here are some fundamental rules which should be followed for a perfect culinary performance.
Do not try to use the system to preserve foods which are already past their best or impoverished from a nutritional point of view; **the lost quality cannot be regained**.

Foods which are kept for too long at room temperature or that have only just finished being prepared or cooked, lose humidity, their initial qualities (colour, odour, flavour, etc...) and are more subject to bacterial contamination. **It is advisable to only vacuum-pack products which have been cooled in the fridge for long enough to ensure that they are at a temperature of 3 °C.** This important technique also helps to protect the pump from oxidising.

- If you use vacuum-pack bags for preserving raw or cooked food, remember to distribute it uniformly in order to facilitate the evacuation of air and not to fill them excessively since this could affect the hermetic seal.
- As a golden rule, fill the bags with the product to about 2/3 of their volume.
- It is preferable for **fruit** and **vegetables**, once washed, to be dried in order to avoid the stagnation of liquids, which could cause them to become flaccid.

- In order to preserve **meat** for a reasonably long time, remember to cool it in the fridge for at least 2 hours to slow down the spread of bacteria. Before vacuum-packing it, dry it in order to obtain a good percentage of air evacuation. In the case of meat on the bone, for instance, cutlets, chops or other cuts, cover it with aluminium foil, in order to avoid the bag being perforated.

- As far as regards **fish**, first of all it is necessary to wash it well, eliminate the scales, gut it and remove the gills, dry it and as for meat, cool it properly before vacuum-packing it. Keep it in the fridge at a temperature of not more than +3°.
- For **hard cheeses**, such as Parmesan, Pecorino, etc., it is not necessary to undertake any special procedures, while for soft cheese, in order to avoid them being squashed, it is a good idea to wrap them in cellophane, or to opt for preserving them in vacuum-pack containers.
- For **salamis** and for **salads**, if you use vacuum-pack containers, it is not necessary to undertake any special procedures. If you do wish to pack the product in bags, make sure it is dry before beginning to pack it.
- For **sauces**, proceed in the following way: once you have prepared them as you usually do, pack them in glass jars, then pasteurise them in the microwave for 12 minutes at maximum power. Immerse the container in water and ice to cool the sauce; then vacuum-pack it by putting it into the special vacuum-pack container.

SUGGESTED STORAGE TIMES

The storage times listed are purely indicative and depend on the initial quality of the stored product, the storage temperature, on cooling times when dealing with cooked foods, and on the level of vacuum achieved as well as the quality of the vacuum-pack bags used.

- **FRESH SALADS: UP TO 12 DAYS**
- **FRESH CHEESES: UP TO 20 DAYS**
- **FRESH FISH: UP TO 7 DAYS**
- **FRESH MEAT: UP TO 15 DAYS**

PREPARATION: USING VACUUM-PACKING BAGS

Open the drawer as far as it will go, signalled by a stoppage CLICK.

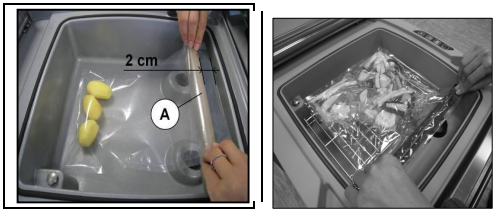
Turn the machine on using the ON/OFF switch on the side.

Choose a bag depending on the usage (preservation or cooking), which is adapted to the size of the product (the product should not occupy more than 2/3 of the volume of the bag).

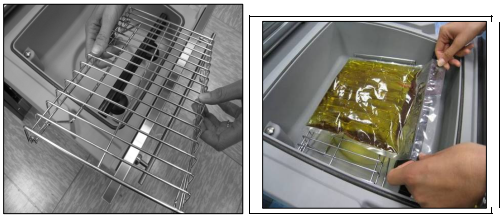
Open the lid and ensure that the vacuum-chamber is empty and the product to be packed is dry. When inserting the food into the bag, be careful not to dirty or dampen the internal part near to the opening in order not to affect the efficacy of the seal.

Position the bag support grill depending on the size of the product, by resting it on the supports in case of small bags or on the horizontal side in the case of larger bags.

Place the bag on the grill, in a central position on the soldering bar **(A)**, in order for the open flap to overlap it by around **2 cm**.



In case of packing liquid products, do not fill the bag **more than half full**; insert the grill into the basin with its support folded towards the inside, in order for it to form an inclined surface which the bag with the liquid contents can rest on, which then rests on the bottom surface.



Close the lid of the device.

PREPARATION: USING VACUUM-PACKING CONTAINERS.

The following can be used:

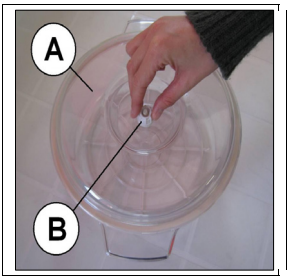
- Plastic, domestic-use vacuum-packing containers, which have a valve in the lid;
- Professional vacuum-packing containers, which have a valve on the lid (for instance, “GreenVac”);
- Glass jars with lids which have seals (for instance, “Bormioli”);
- Pans or dishes in combination with special lids for vacuum-packing.

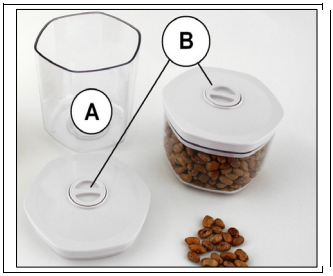
In all cases, in the case of liquid foods, the containers can be filled to a maximum of ¾ of their usable volume.

Based on the type of container chosen, the corresponding jar cycle will be set (brief if the vacuum-packing container is made of plastic which can be squashed, long for the rigid, professional type).

The lid valve, or rather the lids on containers such as the “Bormioli” type, must be set in order to enable the air to be evacuated from inside the container. In particular, in the case of “Bormioli” jars, the lid must be sufficiently loosened to enable the air to be evacuated from its inside.

Prepare a container or a vacuum-packing lid **(A)** with its valve open **(B)**, in order to enable the air to be evacuated from inside the container.

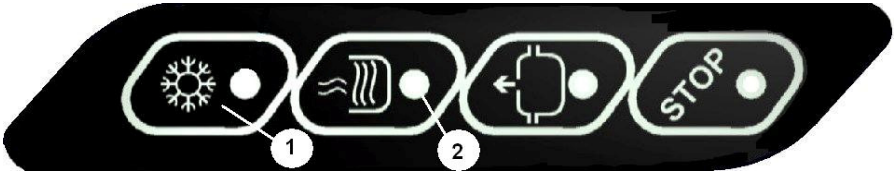




Fill the container with the product up to a maximum of ¾ of its volume, in the case of liquid foods. Position the container inside the vacuum-chamber.

Close the lid of the device.

CONTROL PANEL



1) Buttons
2) Lights (led)

Selecting the preserving cycle. The cycle lasts around 3 minute. The vacuum inside the sealed bags, in best conditions, can reach 0.002-0.005 bar. Once the cycle has been started, if the button is pressed again, the machine moves directly to soldering the bags.

If pressed for 5 seconds, the automatic cycle for dehumidifying the pump oil is activated. It is a maintenance cycle, which should be repeated on a weekly basis, which lasts 20 minutes.

Selecting the cooking cycle. The cycle lasts around 4 minute. The vacuum inside the sealed bags, in best conditions, can reach 0.002-0.005 bar. Once the cycle has been started, if the button is pressed again, the machine moves directly to soldering the bags.

Interrupting the cycle in progress.

Selecting the short vacuum cycle for containers. The cycle lasts around 1 minute. The vacuum inside the container reaches around 0.3 bar.

If pressed for 5 seconds, the long vacuum cycle for containers is activated. The cycle lasts around 3 minute. The vacuum inside the containers, in best conditions, can reach 0.005-0.010 bar.

WORKING

Switching on (opening the drawer in the work position):

- Switch the machine on using the switch located on the right of the main body of the machine.

An acoustic signal is emitted **(short Beep)** which indicates the state of "Initial start-up".
The "Initial start-up" state is signalled by all four of the lights (led) switching on at the same time on the command panel.

Caution! Before touching the buttons, a "self-calibration" period of around 2 seconds must be completed.

Preserving Cycle

Once the package inside the vacuum-chamber has been prepared as described in the "preparation" chapter, close the lid by pressing lightly on its front and selecting the button at the same time. The preserving cycle is started-up.

When the cycle starts, an acoustic signal is emitted (short Beep).

The cycle proceeds automatically in the following order:

The *evacuation* phase is signalled by the light for the **button blinking for around 2** minutes.

The *soldering* phase is signalled by the light for the button coming on. This phase lasts 9 seconds. A cooling phase follows which lasts around 5 seconds.

During the following *discharge* phase all the lights go back to the initial start-up situation. The discharge valve is open for 20 seconds. During this time, the machine does not accept commands.

- When the vacuum-chamber is decompressed, it is possible to open the lid and extract the sealed bag (at the end of the discharge phase).
- In the case of the Preserving cycle, the product will appear closely wrapped and compressed by the bag.

- At the end of the cycle, an acoustic signal is emitted (short Beep), which indicates that the machine is ready for a new cycle.

Note: By pressing the **button during the air evacuation phase, the device will pass to the soldering phase in anticipation.**

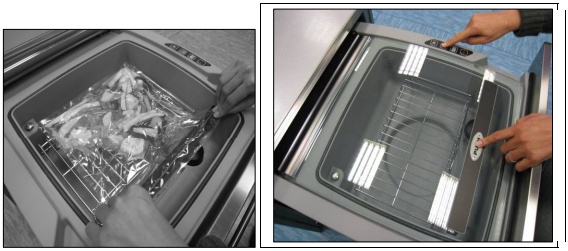
Note: The cycle can be interrupted early by pressing the **button. In this case, the device will not carry out the soldering and the chamber will be decompressed.**

Wait around 20 seconds and for the acoustic signal before starting-up a new cycle.

Cooking Cycle

Once the package inside the vacuum-chamber has been prepared as described in the "preparation" chapter, close the lid by pressing lightly on its front and selecting the button at the same time. The cooking cycle is started-up.

When the cycle starts, an acoustic signal is emitted (short Beep).



The cycle proceeds automatically in the following order:

The *evacuation* phase is signalled by the light for the button blinking for around 3 minutes.

The *soldering* phase is signalled by the light for the button coming on. This phase lasts 9 seconds. A cooling phase follows which lasts around 5 seconds.

During the unloading following phase all the lights go back to the initial start-up situation. The discharging valve is open for 20 seconds. During this time, the machine does not accept commands.

- When the vacuum-chamber is decompressed, it is possible to open the lid and extract the sealed bag.
- As in the case of the Preserving cycle, in the cooking cycle the product will appear closely wrapped and compressed by the bag.

- At the end of the cycle, an acoustic signal is emitted (short Beep), which indicates that the machine is ready for a new cycle.

Note: By pressing the button during the air evacuation phase, the device will pass to the soldering phase in anticipation.

Note: The cycle can be interrupted early by pressing the button. In this case, the device will not carry out the soldering and the chamber will be decompressed.

Wait around 20 seconds and for the acoustic signal before starting-up a new cycle.

Brief Preserving Cycle for jars

Once the container inside the vacuum-chamber has been prepared as described in the "preparation" chapter, close the lid by pressing lightly on its front and selecting the button at the same time.

When the cycle starts, an acoustic signal is emitted (short Beep).

The cycle proceeds automatically in the following order:

The *evacuation* phase is signalled by the light for the button blinking. The phase lasts around half a minute.

- During the unloading following phase all the lights go back to the initial start-up situation. The discharge valve is open for 20 seconds.

- **At the end of the cycle, an acoustic signal is emitted (short Beep), which indicates that the machine is ready for a new cycle.** The basin appears decompressed enabling the container to be extracted.

- **Note: The cycle can be interrupted early by pressing the button.**

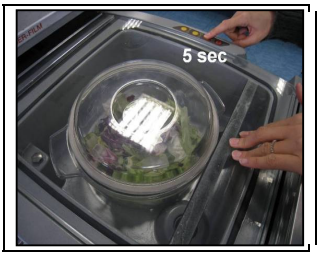
Close the container air-evacuation valve quickly, in order to avoid air coming back into the container.

Note: The vacuum obtained by this cycle is around 80% of the vacuum which can be reached with the SV46 and is indicated for plastic containers not intended for professional use.

Long preserving cycle for jars

Once the container inside the vacuum-chamber has been prepared as described in the "preparation" chapter, close the lid by pressing lightly on its front and selecting the button at the same time**, keep it pressed down for five seconds**.

When the cycle starts, **an acoustic signal is emitted (short Beep)**.



The cycle proceeds automatically in the following order:

The evacuation phase is signalled by the light for the button blinking. The phase lasts around three minutes.

- During the following *discharge* phase all the lights go back to the initial start-up situation. The discharge valve is open for 20 seconds.

- **At the end of the cycle, an acoustic signal is emitted (short Beep), which indicates that the machine is ready for a new cycle.** The basin appears decompressed enabling the container to be extracted.

Note: The cycle can be interrupted early by pressing the button.

Close the container air-evacuation valve quickly, in order to avoid air coming back into the container.

Note: The vacuum obtained by this cycle is around 100% of the vacuum which can be reached with the SV46 and, consequently, is only indicated *for very resistant and thick plastic containers, or those made of glass or stainless steel*.

Interrupting the cycle in progress

By pressing the button, an acoustic signal will warn you that the cycle will be immediately interrupted. In this case, the device will **not** carry out the soldering and the chamber will be decompressed. After the discharge phase all the lights go back to the initial start-up situation.

Wait around 20 seconds and for the acoustic signal before starting-up a new cycle.

SIGNALS AND WARNINGS

Pump oil substitution warning (Oil cycle counter)

The SV46 is equipped with a high-performance vacuum pump, which is lubricated by a special oil which has been designed for this application. During the use of the machine, the oil undergoes normal deterioration due to the absorption of impurities and liquids. Consequently, in order not to compromise the performance of the device, it is necessary to undertake an oil change every 2500 cycles, which corresponds to around 150 hours of work. The SV46 signals when it is time to undertake an oil change.

Note: The oil change must only be carried out by an authorised Retailer.

When the machine is started-up and has reached 2500 cycles for the first time, **all the lights on the command panel come on and blink for 3 seconds and an acoustic signal (long Beep) can be heard.** This type of visual and acoustic signal warns you that it is necessary to proceed with substituting the pump oil.

Note: Any cycle can be activated, even when the machine is in an alarm state.
The alarm is zeroed with the first oil substitution.

Fault signals

The SV46 is made in compliance with all European norms and directives in force on the subject and furthermore is equipped with security systems to guarantee user safety.
If a situation should arise with a fault at an electrical level, the machine goes into an alarm state, which is signalled in the following way:

- **All the lights on the command panel blink.**
- **The commands are blocked automatically.**

If this type of signal should appear, turn the machine off and wait around 15 minutes for it to cool down and for the thermal protection to be automatically restored.
Switch the machine back on. If the fault signal is shown, remove the power lead from the plug and call the Retailer or authorised service centre informing them about:

- The matriculation plate data (the plate is positioned on the underside of the drawer).
- The purchase date.

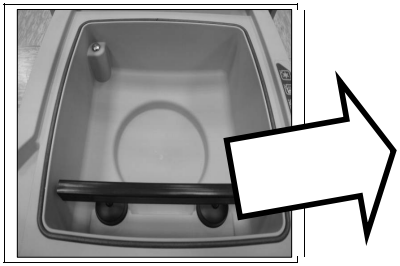
Caution! Do not try to repair or adjust the device in any of its parts, it could be dangerous and affect the guarantee; only authorised and qualified technicians should be entrusted to do so.

Insufficient vacuum signal

The SV46 is equipped with a mechanism which reveals the level of vacuum reached inside the chamber and which is decisive to the correct working of the device. If the minimum level of vacuum (350 millibar pressure inside the chamber) is not reached after around 1 minute, the cycle is automatically interrupted. The device signals the fault with the

button lighting, which blinks for around 20 seconds, accompanied by an intermittent acoustic signal.
The signal stops when a new cycle is activated. If the cause is not removed, the above described alarm situation is repeated.

If the insufficient vacuum signal should occur, before calling the Retailer or authorised assistance centre, check that the lid is properly closed and the seal is properly inserted.



If, after having undertaken these checks, the fault persists, call the Retailer or authorised assistance centre communicating the matriculation plate data.

Caution! Do not try to repair or adjust the device in any of its parts, it could be dangerous and affect the guarantee; only authorised and qualified technicians should be entrusted to do so.

Temporary interruption of the electricity supply

If, during a working cycle, the electricity supply is interrupted, when it is restored the vacuum chamber is decompressed and the machine returns to the initial switching-on state.

Wait around 20 seconds before starting-up a new cycle.

If the electricity supply is interrupted in the initial start-up phase, the machine returns to the initial switching-on state when power is restored.

ORDINARY MAINTENANCE WARNINGS

The information and instructions in this chapter are destined for use by all those using the machine:
both user and maintenance personnel.

Basic safety regulations

In order to carry out cleaning and maintenance in safety, follow these rules:
• disconnect the machine from the electricity supply without pulling the electricity lead;
• do not touch the machine with bare, wet or damp hands or feet;
• do not insert screwdrivers, kitchen utensils or other things between the protection and the moving parts.

Removal of the protection and safety devices to carry out ordinary maintenance is severely prohibited.
The Manufacturer declines all responsibility for accidents caused by not following this rule.

Caution! Do not scrape the surfaces with sharp or abrasive objects!

Caution! For any maintenance, removal, installation and cleaning operation on the device, always use the appropriate prevention and protective devices (gloves, etc.).

Cleaning the external surfaces

Shell
The external surfaces of the SV46 are made of stainless steel and should be cleaned with a soft cloth or a sponge and neutral detergent by following the satinising direction. It is recommended not to use steel wool, scrapers or abrasive substances, acids or other such strong materials which could permanently damage the stainless steel surfaces.
After cleaning, it is advisable to protect the external surfaces with specific oil-based products for stainless steel.
Caution! During cleaning, do NOT remove the matriculation plate. It provides important information on the device for the service centre.

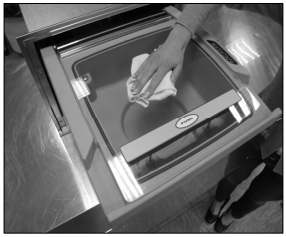
Command panel
The SV46 front panel has “Soft-touch” commands that are completely free of protruding buttons, in order to facilitate cleaning with specific products for glass surfaces.
Using a soft cloth with only a little detergent and careful drying is recommended.

Cleaning the vacuum-chamber

Caution! Switch off the power supply before undertaking the maintenance intervention.
In order to guarantee the hygiene and quality of the packaged food products, internal cleaning of the vacuum-chamber should be undertaken after use.
The shape of the chamber enables fast cleaning. The use of a soft cloth or non-abrasive sponge is recommended and a neutral detergent or a disinfecting alcohol-based substance.

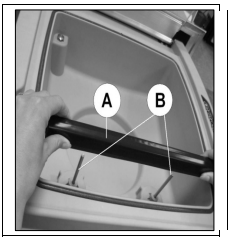
Cleaning the glass lid

Caution! Switch off the power supply before each maintenance intervention.
In the same way, cleaning the glass lid is recommended after use.
The use of a soft cloth or non-abrasive sponge is recommended, which has been soaked in tap water, or a specific product for cleaning glass.



Cleaning the soldering bar

Caution! Switch off the power supply before undertaking the maintenance intervention.
On a monthly basis, it is advisable to clean the surface of the soldering bar in order to remove residues that could affect the bag sealing quality.



In order to do so, lift the soldering bar **(A)** upwards and extract the two screws **(B).**
The use of a soft cloth or non-abrasive sponge is recommended and a neutral detergent or a disinfecting alcohol-based substance.

When you have finished, insert the bar onto the two screws **(B)** centering the two holes on the lower part of the bar and ensuring that it is correctly inserted.

Caution: do not remove the black Teflon strip! Do not use scrapers or abrasive utensils!

Dehumidifying the pump oil.

The heart of the machine is its vacuum pump. To ensure the pump does not oxidise on its internal surfaces and consequently cause the blockage of the rotors due to residues of rust, which occur when water vapour is drawn in with air, which then condenses and remains inside the pump for long periods of time, it is necessary to undertake the following:

1. Pack the product when it is cold, possibly at 3-4°C. The hotter the product, the shorter the preservation and the greater the formation of condensation inside the pump, with the resulting rust and damage.
2. If the device is only used occasionally, before packing the products, run at least two-three complete "Long preserving jar" cycles with the chamber empty. This enables the temperature of the pump oil to come up to the right level and the water vapour to be evacuated.

3. **We advise you to undertake a dehumidifying cycle of the pump oil once a week by pressing the "preserving cycle" button (START MED) for 5 seconds.**

Periods of inactivity

If you think you will not be using the device for a long period of time, clean it carefully internally and externally and protect the external surfaces with specific oil-based products for stainless steel.
Caution! Disconnect the plug until the next time you want to use it.
Caution! Before using it again check the integrity of the device and carefully clean it.

When it is switched back on, **undertake an automatic cycle for dehumidifying the pump oil by pressing the "START MED" button for 5 seconds.** The cycle lasts 20 minutes. Afterwards, the machine goes into stand-by.

Malfunctioning

Caution! If malfunctioning should occur, before calling the Retailer or authorised assistance centre, check that the power lead is properly inserted and ensure that there is a supply of electricity.
Furthermore, check the lid seal is properly inserted and that the soldering bar is correctly inserted on its two screws.
If, after having undertaken these checks, the SV46 continues to malfunction, disconnect the device and call the Retailer or authorised assistance centre communicating the matriculation number of the machine.

Caution! Do not try to repair or adjust the device in any of its parts, it could be dangerous and affect the guarantee; only authorised and qualified technicians should be entrusted to do so.

WORKING FAULTS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
All the lights on the command panel blink.	Overheating; circuit board damage	Turn the machine off and wait around 15 minutes for it to cool down and for the thermal protection to be automatically restored. If, on switching the machine back on, the same problem occurs, call a service technician to replace the power board.
The STOP button light blinks accompanied by an intermittent acoustic signal.	Insufficient vacuum in the chamber (the vacuum chamber does not signal the minimum vacuum having been reached to the power board).	• Lid not pressed down at the start of the cycle. • Lid of the preserving jar badly positioned • Lid seal worn or badly positioned. • The intervention of a technician is required to check the air circuit, the sensor board and the vacuum pump. • The intervention of a technician is required to check the correct electro valve opening. • Vacuum pump in thermal protection state: switch the device off and wait around 15 minutes.
When switching on, all the lights on the command panel blink for 3 seconds and the acoustic signal is audible (long Beep).	Oil change warning due to having reached 2500 working cycles.	Intervention of a technician required for pump oil substitution.
The cycle starts up (blinking buttons) but the pump does not start up.	Pump thermal protection intervention due to overheating.	Switch the device off and wait around 15 minutes before switching the power back on.
The machine will not switch on.	Energy shortage.	Check the electrical connection.
Low vacuum level in the bag	1) Irregular bag soldering 2) Irregular bag soldering line 3) Dirty or perforated bag. 4) Insufficient soldering. 5) Bag size not suitable for the size of the product. 6) Insufficient pump performance.	1) Position the bag correctly. 2) Check the state of the Teflon cover. Technical intervention to substitute the Teflon and check the soldering resistance. 3) Change the Bag. 4) Choose a bag where the volume of the product is not more than 2/3 of the volume. 5) Intervention of a technician required to check the pump
The device does not solder the bags.	1) Dirty contacts. 2) Soldering resistance bar broken. 3) Power shortage. 4) 3-way electro valve blocked or dirty.	1) Remove the soldering bar from the two screws and clean the two bar contact holes with a small brush. 2) Intervention of a technician required for its substitution. 3) Intervention of a technician required to check the leads and the power board. 4) Intervention of a technician required for its substitution.

FITTER

INSTALLATION RULES

WARNINGS FOR THE FITTER

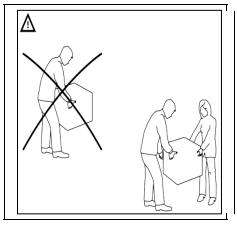
This manual is an integral part of the product and supplies all necessary instructions for its correct installation and maintenance.
It is obligatory, for the user and fitter, to carefully read this manual and to refer to it at all times; furthermore, it must be kept in a easily accessible and familiar place for all the authorised users (fitters, users, maintenance personnel).
The device is only destined for the use it was designed for, that is, for vacuum-packing food. All other uses are improper and potentially dangerous.
The manufacturer declines all responsibility and obligation towards the guarantee if damage to the device, people or things occurs due to:
• its incorrect installation and/or not following the laws in force,
• adjusting or intervening in ways which are not specific to the model,
• using spare parts which are not original or not specific to the model,
• not observing, even partially, the instructions in this manual,
• not observing the safety regulations and the laws in force during installation.

INTRODUCTION

The installation must only be carried out by authorised and specialised personnel in line with the instructions and the indications in this manual.
Before installing the device ensure that the pre-existing electrical system complies with the law and is adequate for the matriculation data plate of the machine being installed (V, kW, Hz, No. of phases and available power).
Furthermore, the fitter must check any fire regulations.
The Manufacturer declares their compliance with the European regulations in force.

TRANSPORT AND HANDLING

The loading and unloading of the device from vehicles can only be carried out using suitable equipment or by two people.

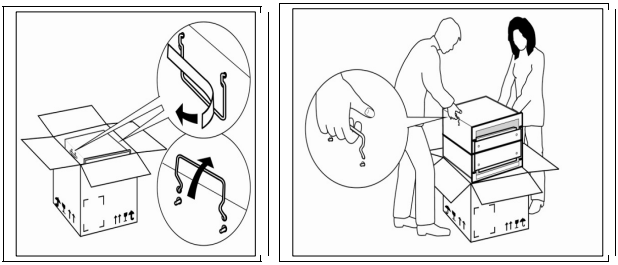


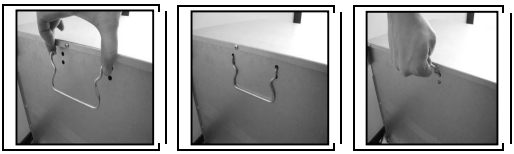
Caution! The vacuum pump contains oil. Do not remove the packaging and keep the device in a horizontal position at all times to avoid oil leakage from the pump.

Caution! When handling the device, all necessary precautions must be adopted to avoid damaging occurring to it and to people or things, by following the instructions on the packaging.

UNWRAPPING

Caution! Handling of the machine should always be carried out by two people, using the special stainless steel handles inserted in the packaging. They are hookable onto the two sides of the external container and should be inserted into the two upper holes, as shown in the figure.

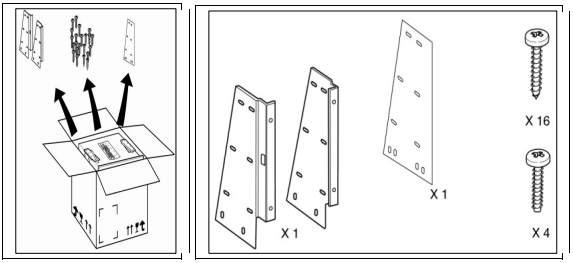




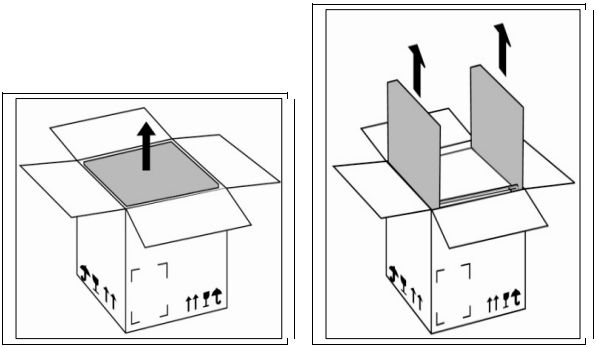
Caution! The handles should be inserted completely so that the two ends come out of the two lower holes, as shown in the picture on the right. Otherwise, there is the risk of scratching the plastic basin inside the container.

Open the cardboard packaging, extract the two blocking brackets for the machine (on the right and left) and the bag containing:

- No. 4 self-tapping 4.2x13 screws for fixing the front of the machine to the blocking brackets
- No. 16 wood 4.5x16 screws for fixing the blocking brackets to the unit panels.
- No. 1 Plexiglas template for correctly marking the unit bracket holes.



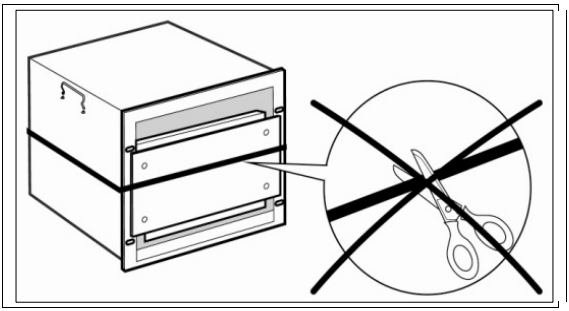
Then remove the polystyrene blocks from the top, and **using the protective gloves** and lifting the device with the help of the two handles, fix them in their holes with sticky tape.



After having removed the packaging, immediately ensure the integrity of the device; if faults exist, DO NOT operate the device and contact the Retailer.

Caution! In order to ensure that the drawer does not come out during handling and installation in the unit, it is fixed within its container by a safety strip.

Caution! Do not remove the safety strip before the device is placed inside its unit in a safe and balanced position!



Remove the protective PELD bag and keep it out of reach of children (suffocation risk!); if traces of adhesive should remain, remove them delicately with a soft cloth and a neutral product. It is recommended not to use steel wool, scrapers or abrasive substances, acids or other such strong materials which could permanently damage the stainless steel surfaces.

Environmental note: all the packaging parts should be disposed of according to the regulations in force in the country where the device is in use. In any case, do not dispose of them in the environment.

Caution! The packaging parts can be dangerous to children and animals, ensure that they do not play with them!

BASIC SAFETY REGULATIONS

The user is responsible for operations carried out on the machine, which do not bear in mind the instructions reported in this manual.

To follow the main safety regulations for installing the machine are reported:

• do not touch the machine with damp or wet hands/feet or without protection (adequate gloves and shoes):
• do not insert screwdrivers, kitchen utensils or other things between the protection and the moving parts;
• **only operate on the machine after having disconnected it from the electricity supply** (without pulling on the power lead).
• For any maintenance, removal, installation and cleaning operation on the device, always use the appropriate prevention and protective devices (gloves, etc.).

INSTALLATION

The machine must be installed and tested in line with the safety regulations, in terms of the traditional legal system and the laws in force.

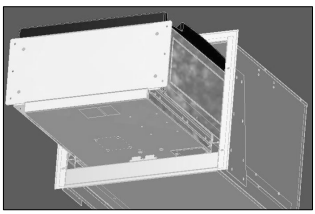
MATRICULATION PLATE DATA

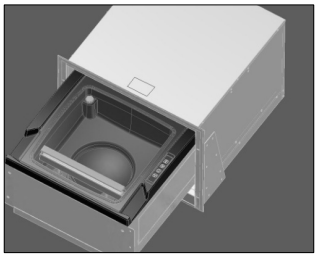
How to read the matriculation plate

The matriculation plate data are positioned on:

- 1 label on the external cardboard packaging

- 2 device plates, positioned at the centre top of the container and below the drawer.





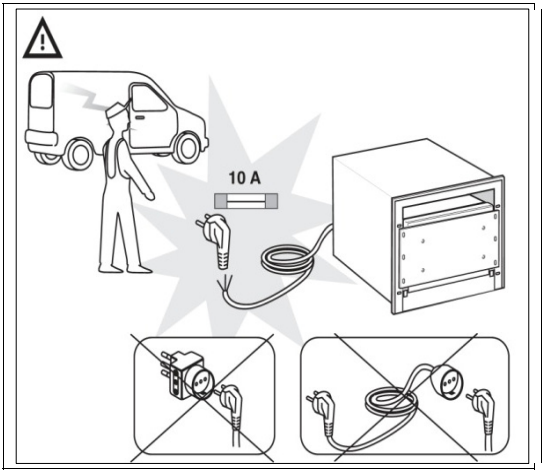
Caution! We recommend that you do not remove, damage or adjust the matriculation plate attached to the device.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Before installing the device ensure that the pre-existing electrical system complies with the law and is adequate for the matriculation data plate of the machine being installed (V, kW, Hz, No. of phases and available power). The device is supplied with a power cable which is 150cm long with a standard 16A Schuko plug; the plug should have a 10A fuse and be easily accessible.

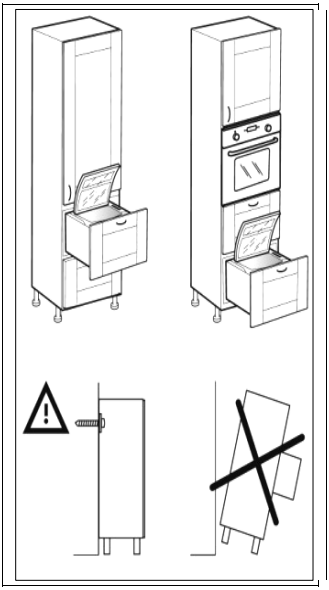
Caution! Ensure that the socket is accessible even after having installed the unit!
If the socket is not easily accessible, the power supply should be equipped with a device for omnipolar disconnection with a contact point gap which enables the complete disconnection at overvoltage-category III.
Caution! If the entire length of the cable is not used, DO NOT wind it back on itself. Leave if unwound and ensure that it is not a tripping hazard and danger for people passing; furthermore, ensure that it is not squashed or folded.
Caution! Ensure that the power cable does not come into contact with liquids of any kind, sharp objects or hot or corrosive substances.

Caution! Do not allow children or animals to play with the power cable.

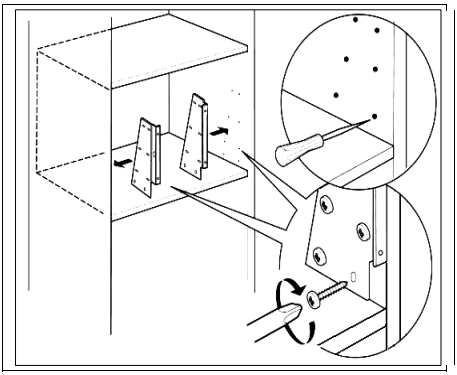


INSTALLING THE UNIT

Caution! The unit (column or support-base) must be solidly anchored to the walls using screws or plugs of the right size!



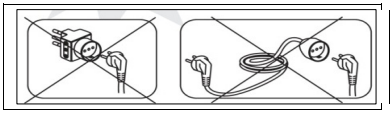
The SV46 should be positioned inside the unit. The machine is supplied with special brackets to fix the container to the inside of the compartment.
It should be fixed before to the two sides of the compartment using eight 4.5x16 wood screws for each side; then the container should be inserted as far as it will go and blocked using four self-tapping 4.2x13 screws.



We recommend not positioning the machine in closed rooms at high temperatures with little change of air, in direct sunlight or with other atmospheric agents, near heat sources.

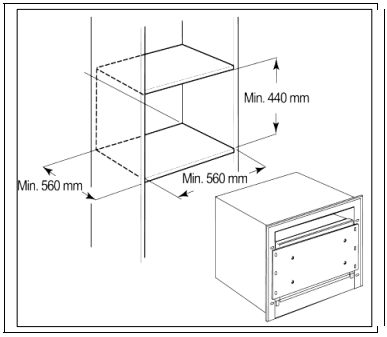
Caution! Furthermore, in choosing the position for the machine ensure that there is enough space to completely extract the drawer to its end course, which is around 510mm. You should also consider the working space needed when the drawer is open, bearing in mind that the user is in front of the machine.

Caution! The power cable is 150cm long and due to problems connected with overheating it is not possible to use extension cords to lengthen it. Bear in mind the position of the sockets when locating the SV46.



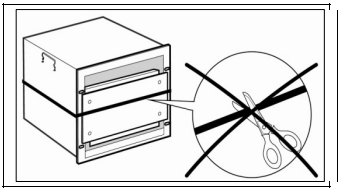
Caution! The pump contains oil. Do not remove the packaging and keep the device in a horizontal position at all times to avoid oil leakage from the pump.

Minimum bulk of the installation compartment



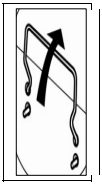
Inserting the device in the compartment of the unit

Caution! In order to ensure that the drawer does not accidentally come out during the handling and installation in the unit, it is fixed within its container by a safety strip. Do not remove the safety strip before the device is placed inside its unit in a safe and balanced position!

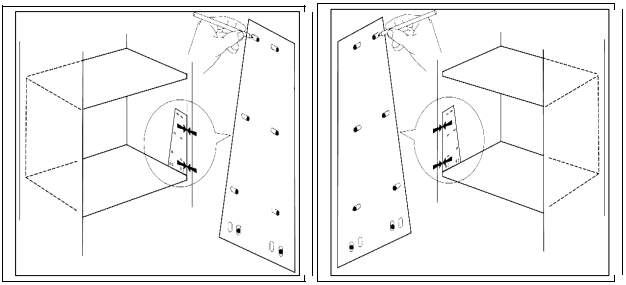


Caution! The pump contains oil. Do not remove the packaging keep the device in a horizontal position at all times to avoid oil leakage from the pump.

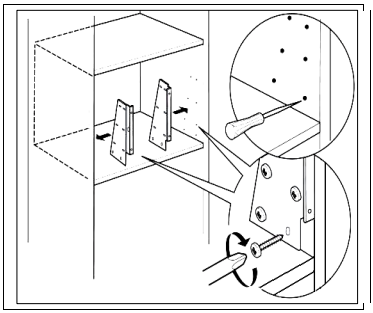
Caution! The positioning handles must come out of the two lower holes, in order to avoid possible damage to the plastic surface of the basin.



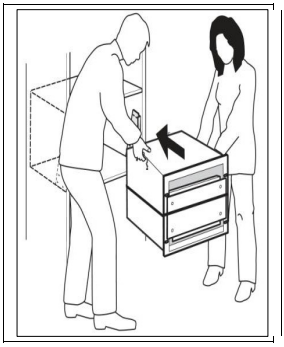
With the aid of the Plexiglas template, mark the fixing points for the screws on the two internal sides of the compartment: line up the template with the front corner of the compartment and mark the points on the front part of the eyelet, as shown in the picture.

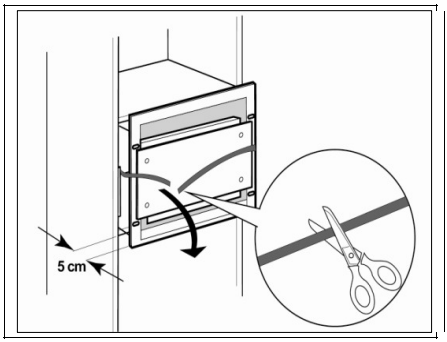


Fix the blockage brackets (right and left) on the two internal sides of the compartment using no.8 4.5x16 screws for chipboard panels.
The brackets must rest on the horizontal surface and be vertically aligned with the two sides of the unit.

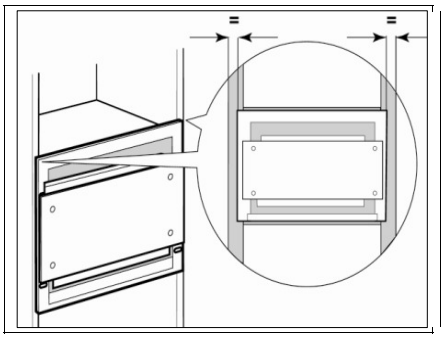


Place the device on the horizontal surface and insert it at 5cm from the edge of the unit.

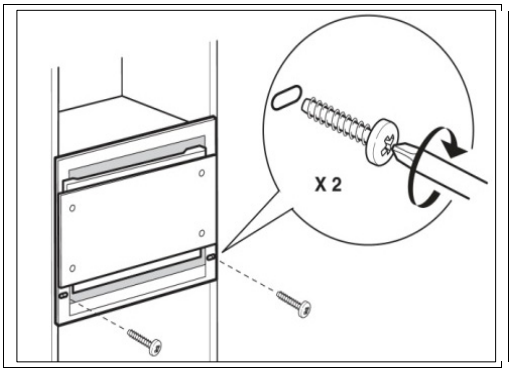


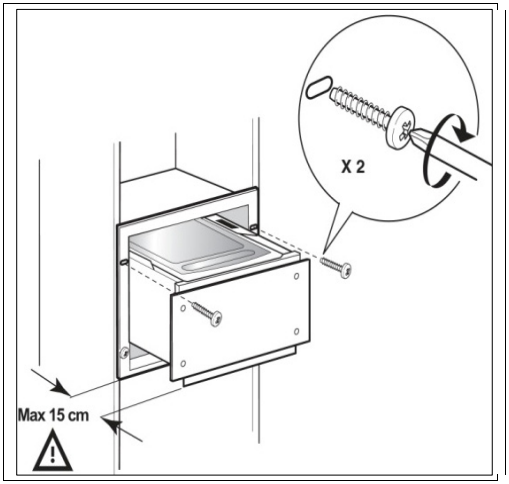


Cut the strip and slide it off the compartment. Immediately afterwards, push the device in until it reaches the back of the unit being careful not to open the drawer. The device must be central within the compartment.



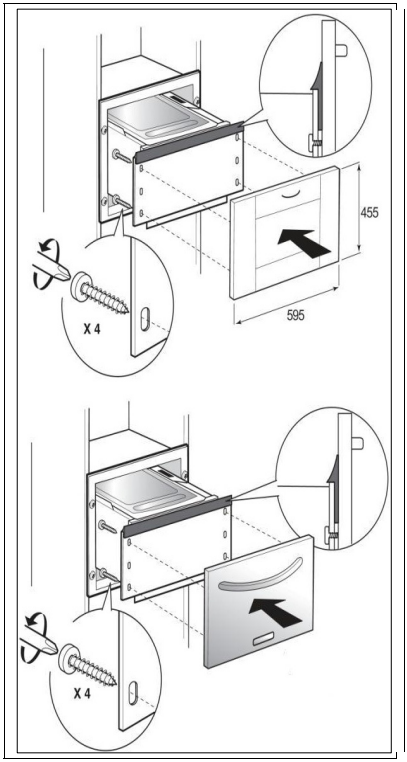
Open the drawer to around 15cm and screw the device to the blockage brackets using the four self-tapping screws that are supplied, using a short Phillips cross screwdriver. If you have not attached the door, firstly proceed with the two lower screws which can be tightened with the drawer closed.





Caution! Only extract the drawer completely after having fixed the device to the unit.

In order to fix the door, put the seal included with the machine between the machine panel and the door, inserting it between the upper edge of the machine panel and the door. Glue or adhesives are not necessary.



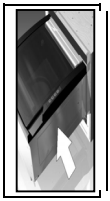
ROOM TEMPERATURE AND AIR CIRCULATION

The working room temperature should not be greater than **35°C**. Beyond this temperature, the performance of the machine is not guaranteed.

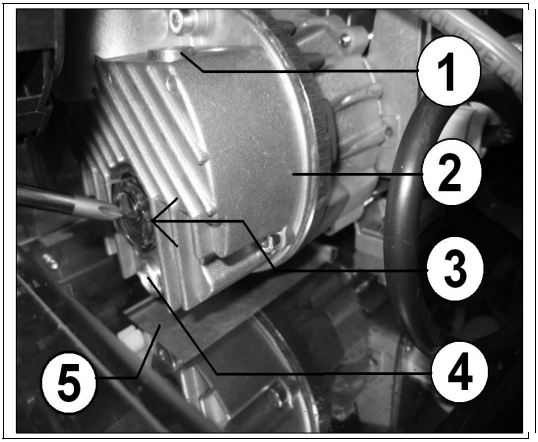
FINAL CHECKS

Before switching the device on, undertake the following checks:

• If the device has been transported in a non-vertical position (for instance, on its back) or it has been tipped during installation, check the level of the oil in the pump using the inspection hole.



A



B: 1 - Oil top-up cap 2 - Pump 3 - Oil level
4 - Oil drainage cap

1. Disconnect the machine from the electricity supply.
2. Dismantle the side inspection panel (Fig. A).
3. Check the correct oil level (Fig. B). If necessary, clean any drips and top up the pump with SW40 oil.

• Check the machine is correctly connected to the electricity supply.

After having completed these checks:

• Check the absorption with an ammeter.
• Carry out at least one complete cycle of vacuum packing for bags.
• Inform the client of the exact use of the device with specific reference to the client's uses and the needs.

SAFETY AND CHECKING SYSTEMS

• Clixon (thermal protection pad) mounted on the pump motor which intervenes if there is overloading or a fault. The pad intervenes when a motor temperature of 150°C (class F) is reached.
• Voltage card with redundant safety circuit for soldering.
• Pressure check in the vacuum-chamber operated by the circuit board using a pressure sensor.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Tension:	230V/50Hz
Maximum input power:	150W
Vacuum pump motor power:	120W/50Hz – 150W/60Hz
Vacuum pump nominal rate:	4m³/h
Empty level:	4 (preservation, cooking, jars, large vacuum-sealing jars)
Theoretical end pressure (absolute):	2-5 millibar (cooking cycle / MAX)
Vacuum pump oil type:	SW40 (specific for vacuum pumps)
Load vacuum pump oil:	0.06 dm³
Vacuum-chamber volume:	around 17.10 litres
Effective soldering length:	300mm
Maximum bag format:	Width 300mm x length 400mm
Vacuum-pack container capacity:	Vacuum-pack box Ø270 x H135mm; “Bormioli” Jar 1lt
Net weight:	46 kg
Drawer stroke in working phase:	505 mm
Vacuum-chamber basin size:	355 mm width x 365 length x 187 depth

INDICE

Premessa	**38**
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	**39**
Precauzioni e suggerimenti generali	**40**
Prima di utilizzare l'apparecchio	**40**
Descrizione dell'apparecchio	**41**
Nozioni sulle possibili modalità operative	**41**
Nozioni sulle buste sottovuoto	**42**
Nozioni sui contenitori sottovuoto	**43**
Nozioni sulla conservazione dei cibi	**43**
Preparazione: utilizzo di buste sottovuoto	**44**
Preparazione: utilizzo di contenitori sottovuoto	**45**
Panello comandi	**47**
Funzionamento: ciclo vuoto per conservazione	**48**
Funzionamento: ciclo vuoto per cottura	**49**
Funzionamento: ciclo vuoto per vasi lungo	**51**
Funzionamento: ciclo vuoto per vasi corto	**50**
Segnalazioni ed avvisi	**52**
Avvertenza sulla manutenzione ordinaria	**54**
Guida ricerca guasti	**57**
INSTALLAZIONE	**61**

PREMESSA

Questo apparecchio è un elettrodomestico di derivazione professionale per il confezionamento sottovuoto di prodotti alimentari liquidi e solidi, destinati alla conservazione oppure alla cottura sottovuoto.

I prodotti confezionati in sottovuoto, permettono di essere conservati per un tempo considerevolmente più lungo, inoltre possono essere cotti a bassa temperatura in forni a vapore, una tecnica culinaria con la quale si ottengono innumerevoli vantaggi, i maggiori dei quali consistono nelle proprietà organolettiche e nei sapori dei cibi che restano inalterati per lungo tempo.

Il sottovuoto favorisce la concentrazione degli aromi e agevola la diffusione dei gusti, la penetrazione del sale e la permeabilità ai liquidi.

Con la cottura sottovuoto, questi vantaggi si traducono in minor uso di aromi, sali, ecc...

Presupposto indispensabile è un livello di vuoto spinto che solamente un apparecchio di questo tipo, dotato di camera a vuoto e pompa ad alte prestazioni, permette di raggiungere.

USO

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

1. Imballo
Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

2. Rottamazione/Smaltimento
L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo apparecchio sia rottamato in modo corretto, contribuite a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.
Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo apparecchio, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

Dichiarazione di conformità
Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità a:
• gli obiettivi di sicurezza della Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE (che sostituisce la Direttiva 73/23/CEE e successivi emendamenti);
• i requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CE.
La sicurezza elettrica dell'apparecchio é assicurata soltanto quando è correttamente collegato a un efficiente impianto di messa a terra a norma di legge.

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

- Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, da parte dell'utilizzatore e dell'installatore, di leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso; inoltre deve essere riposto in luogo noto e facilmente accessibile.
- Conservare con cura questo manuale e trasferirlo ad un eventuale futuro acquirente.
- Nel caso notiate delle anomalie dell'apparecchiatura (ad esempio il cavo elettrico di alimentazione danneggiato o il mancato funzionamento del pannello comandi) non utilizzare la macchina ed avvisare tempestivamente il vostro Rivenditore.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, o inesperte, a meno che non vengano supervisionate ed istruite nell'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.
- Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.
- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante i cicli di lavoro, l'apparecchiatura al ripristino dell'alimentazione, torna allo stato di STAND-BY dopo 20 secondi (lo stato di macchina pronta all'uso viene segnalato acusticamente da un "Beep" breve).

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

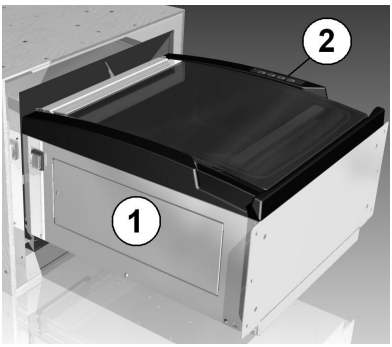
Forniamo di seguito alcune nozioni per utilizzare l'apparecchio al meglio.

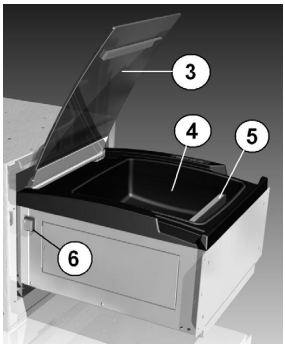
Pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio.

Prima di mettere in funzione la macchina è necessario eseguire la pulizia della camera a vuoto e del coperchio utilizzando un panno morbido inumidito con acqua potabile. Si raccomanda di non servirsi di detergenti aggressivi, pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici interne della camera a vuoto. Al termine della pulizia effettuare un accurato risciacquo con acqua potabile.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è costituito dal corpo macchina **1** estraibile che comprende la camera a vuoto **4**, e relativo coperchio **3** di chiusura. All'interno della camera a vuoto è collocata la barra saldante **5**, la cui funzione è di sigillare ermeticamente le buste. L'accensione dell'apparecchio avviene a mezzo dell'interruttore **6**.





1) Corpo macchina
2) Pannello comandi
3) Coperchio della camera a vuoto in vetro temperato
4) Camera a vuoto
5) Barra saldante
6) Interruttore di accensione ON/OFF

NOZIONI SULLE POSSIBILI MODALITÀ OPERATIVE

I cibi vanno preparati preventivamente all'interno di apposite buste sottovuoto (per cottura o per conservazione), oppure all'interno di contenitori rigidi per sottovuoto ("vuoto box").

La busta oppure il contenitore, viene posizionata all'interno della camera a vuoto, all'interno della quale avviene l'evacuazione dell'aria e, nel caso delle buste sottovuoto, la sigillatura delle stesse.

Il vuoto generato può essere di 4 livelli diversi:

Cicli di vuoto per buste:

Ciclo vuoto per conservazione. Il livello di vuoto è spinto, l'aria interna alla busta viene totalmente rimossa. La durata complessiva del ciclo è di circa 3 minuti.

Ciclo vuoto cottura. Il livello di vuoto è spinto, l'aria viene rimossa sia intorno al cibo sia dal cuore del prodotto, in modo tale da ottenere una omogenea trasmissione di calore dall'esterno verso il cuore del prodotto nella successiva fase di cottura all'interno di un forno a vapore, dell'alimento confezionato nell'apposita busta per cottura. La durata complessiva del ciclo è di circa 4 minuti. Nel ciclo vuoto per conservazione, si usano buste in PA/PE per conservazione oppure buste in OPA/PP per cottura; per ciclo vuoto per cottura, qualora sia prevista la successiva cottura del cibo in forno a vapore all'interno della confezione, è indispensabile l'utilizzo di buste in OPA/PP specifiche per cottura. Quindi, con buste OPA/PP potete conservare e cucinare gli alimenti, con buste PA/PE, solo conservare.

Cicli vuoto nei contenitori:

Ciclo vuoto nei vasi BREVE. Utilizzato per contenitori sottovuoto in plastica (policarbonato), normalmente disponibili in commercio. La durata del ciclo è di circa 1 minuto.

Ciclo vuoto nei vasi LUNGO (attivato premendo per 5 secondi il tasto). Utilizzato per contenitori sottovuoto rigidi e resistenti al vuoto spinto (contenitori in vetro di grosso spessore, contenitori sottovuoto ad uso professionale). La durata del ciclo è di circa 3 minuti.

Cicli di manutenzione:

Ciclo automatico di deumidificazione dell'olio della pompa (attivato premendo per 5 secondi il tasto). Permette di evacuare il vapore acqueo che si forma all'interno della pompa durante l'utilizzo dell'apparecchio. La durata è di 20 minuti e va eseguito settimanalmente.

NOZIONI SULLE BUSTE SOTTOVUOTO

Le buste impiegate per la conservazione sottovuoto e/o cottura degli alimenti sono caratterizzate da uno strato esterno di nylon (strato barriera), che impedisce il passaggio dell'ossigeno dall'esterno all'interno della busta, preservando le proprietà organolettiche del cibo confezionato.

Le buste idonee all'impiego descritto nel presente manuale sono:

- BUSTE PER CONSERVAZIONE (in PA/PE): lo strato barriera esterno è in nylon (Poliammide), lo strato sigillante (interno) è in polietilene.

Sono lisce ed opache e presentano normalmente uno spessore di 90 micron. Sono indicate per la conservazione degli alimenti e idonee a venire a contatto con gli alimenti, secondo la legislazione vigente.

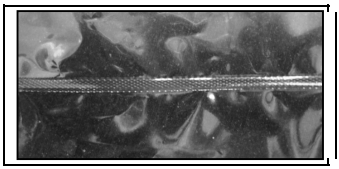
Nota: Non sono indicate per la tecnica culinaria della cottura sottovuoto

- BUSTE PER COTTURA (in OPA/PP): si differenziano dalle buste per conservazione per lo strato sigillante, che è in polipropilene.

Sono lisce e lucide, presentano normalmente uno spessore di 75-85 micron. Sono indicate per la conservazione e soprattutto per la cottura sottovuoto. Con questa tecnica, la temperatura massima raggiunta è di 100°C per alcuni tipi di verdure, mentre la maggior parte degli alimenti viene cotta a 60-65°C. Queste buste sono pertanto adatte a resistere a temperature fino a 100°C.

Le buste sottovuoto sono indicate per il confezionamento di prodotti non eccessivamente sensibili allo schiacciamento (carne, affettati, formaggi duri, legumi ecc..).

È essenziale una perfetta sigillatura, che si evidenzia attraverso un cordone di saldatura ben marcato e privo di punti di bruciatura.



NOZIONI SUI CONTENITORI SOTTOVUOTO

In commercio sono usualmente reperibili contenitori sottovuoto realizzati in materiale plastico trasparente (policarbonato), concepiti per uso domestico per livelli di vuoto non professionali (pari cioè a circa l'80% del vuoto assoluto). I coperchi di questi contenitori sono dotati di apposite valvole, attraverso le quali viene evacuata l'aria.

Questi accessori sono utili sia per la conservazione di prodotti sensibili allo schiacciamento, sia per la conservazione di alimenti liquidi. Non vengono utilizzati nella tecnica di cottura sottovuoto.

Per evitare la rottura o l'eccessiva deformazione di questi contenitori attraverso l'alto livello di vuoto raggiungibile da SV46, l'apparecchio è dotato di un apposito ciclo di funzionamento, che arresta automaticamente l'evacuazione dell'aria ad un livello di vuoto tale da garantire una buona conservazione, ma preservando nel contempo l'integrità del contenitore.

Se invece avete a disposizione contenitori *ad elevata rigidità, realizzati in acciaio o vetro,* in grado di resistere ad un livello di vuoto elevato raggiungibile da SV46, è possibile impostare un ciclo più lungo, della durata di tre minuti.

NOZIONI SULLA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO DEI CIBI

Ecco alcune regole fondamentali da rispettare per una perfetta resa in cucina.
Non cercate di usare il sistema per conservare prodotti già alterati o impoveriti dal punto di vista nutrizionale; **non si recupera la qualità persa.**

I cibi mantenuti troppo a lungo a temperatura ambiente o che hanno appena terminato la preparazione o la cottura, perdono umidità, le qualità iniziali (colore, profumo, sapore, ecc..) e sono maggiormente soggetti a contaminazioni batteriche. **Si consiglia pertanto di confezionare sottovuoto prodotti che siano stati raffreddati in frigorifero per un tempo sufficiente a portarne la temperatura a 3 °C.** Questo importante accorgimento aiuta inoltre a preservare la pompa dall'ossidazione.

- Se utilizzate buste sottovuoto per conservare i cibi crudi o cotti, ricordate di distribuirli in maniera uniforme per facilitare la fuori uscita dell'aria e di non riempirli in modo eccessivo perché si potrebbe pregiudicare la saldatura per la tenuta ermetica.
- E' buona regola riempire le buste con il prodotto da confezionare per circa i 2/3 del loro volume.
- E' preferibile che la **verdura** e la **frutta**, una volta lavate, siano asciugate per evitare ristagni di liquidi, che potrebbero renderle flaccide.

- Per conservare le **carni** per un tempo ragionevolmente lungo, ricordate di raffreddarle in frigorifero almeno 2 ore per rallentare l'azione della proliferazione batterica. Prima di metterle sottovuoto, asciugatele per ottenere una buona percentuale di assenza d'aria. Nel caso di carne con osso, per esempio le costolette, braciole o altro, ricopritela con carta alluminio, per evitare la foratura della busta.
- Per quanto riguarda il **pesce**, occorre innanzitutto lavarlo bene, eliminare le squame, sviscerarlo togliendo le branchie, asciugarlo e come per la carne raffreddarlo bene prima di metterlo sottovuoto. Conservatelo in frigorifero ad una temperatura non superiore ai +3°.
- Per i **formaggi a pasta dura**, come il Parmigiano, il Pecorino ecc., non è necessario seguire alcun accorgimento, mentre per i formaggi a pasta molle, per evitare che si schiaccino, è opportuno avvolgerli in pellicola tipo cellophane, oppure optare per la conservazione nei contenitori sottovuoto.
- Per i **salumi** e per le **insalate**, se si usano i contenitori sottovuoto non occorre seguire nessun accorgimento. Nel caso si desideri confezionare il prodotto in buste, asciugarlo prima di procedere al confezionamento.
- Per le **salse**, procedere in questo modo: una volta preparate come fate usualmente, confezionatele nei vasi di vetro, poi pastorizzatele in microonde per 12 minuti alla massima potenza. Immergete il contenitore in acqua e ghiaccio per raffreddare la salsa; quindi effettuate il vuoto versando il prodotto nell'apposito contenitore per sottovuoto.

Tempi di conservazione indicativi

I tempi di conservazione elencati sono puramente indicativi e dipendono dalla qualità iniziale del prodotto da conservare, dalla temperatura di conservazione, dal tempo di raffreddamento nel caso di cibi cotti, dal grado di vuoto raggiunto nonché dalla qualità della busta per sottovuoto utilizzata.

- **Insalate fresche:** fino a 12 giorni
- **Formaggi freschi:** fino a 20 giorni
- **Pesci freschi:** fino a 7 giorni
- **Carni fresche:** fino a 15 giorni

PREPARAZIONE: UTILIZZO DI BUSTE SOTTOVUOTO

Aprite il cassetto fino a finecorsa, segnalato da un CLICK d'arresto.

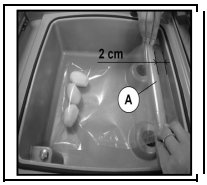
Accendete la macchina mediante l'interruttore ON/OFF posto lateralmente.

Scegliete la busta in funzione della modalità d'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto (il prodotto non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta).

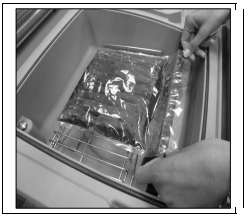
Aprite il coperchio ed assicuratevi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Nell'inserimento del cibo all'interno della busta, fate attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura al fine di non compromettere l'efficacia della sigillatura.

Posizionare la griglia di supporto della busta in funzione della dimensione del prodotto, appoggiandola sui supporti nel caso di buste di dimensioni limitate oppure sul lato orizzontale nel caso di buste più voluminose.

Appoggiate la busta sulla griglia, in posizione centrata sulla barra saldante **(A)**, in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa **2 cm** rispetto alla barra stessa.



Nel caso di confezionamento di prodotti liquidi, riempite la busta **non oltre la metà** del suo volume; inserite la griglia nella vasca con il proprio supporto piegato verso l'interno, in modo che formi un piano inclinato al quale appoggiare la busta con il contenuto liquido che appoggia sul fondo del piano.



Chiudete il coperchio dell'apparecchio.

PREPARAZIONE: UTILIZZO DI CONTENITORI SOTTOVUOTO.

Possono essere utilizzati:

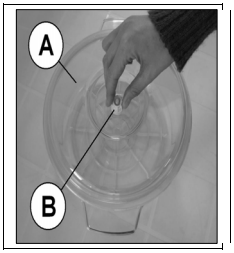
- Contenitori sottovuoto in plastica ad uso domestico, muniti di valvola sul coperchio;
- Contenitori sottovuoto inox professionali, muniti di valvola sul coperchio (tipo "GreenVac");
- Vasi in vetro con coperchi muniti di guarnizione (tipo "Bormioli");
- Pentole o teglie in combinazione con coperchi speciali per sottovuoto.

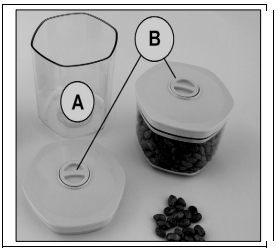
In tutti i casi, nel caso di alimenti liquidi, i contenitori possono essere riempiti al massimo fino a ¾ del loro volume utile.

In base alla tipologia di contenitore scelto, sarà impostato il corrispondente ciclo vasi (breve per contenitori sottovuoto in plastica sensibili allo schiacciamento, lungo per quelli rigidi di tipo professionale).

Le valvole dei coperchi, ovvero i coperchi dei contenitori di tipo "Bormioli", devono essere predisposte in modo da permettere l'aspirazione dell'aria dall'interno del contenitore. In particolare, nel caso dei vasi "Bormioli", il coperchio deve essere sufficientemente svitato da permettere l'aspirazione dell'aria dal suo interno.

Preparare un contenitore oppure un coperchio sottovuoto **(A)** con valvola aperta **(B)**, in modo tale da permettere l'aspirazione dell'aria dall'interno del contenitore.

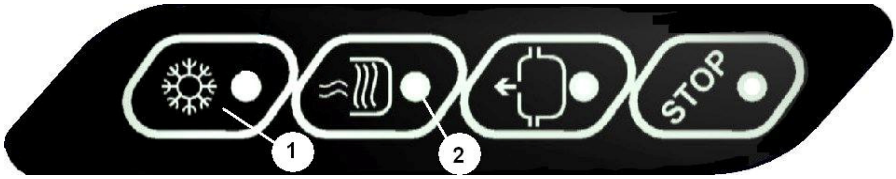




Riempite il contenitore con il prodotto fino ad un massimo di ¾ del proprio volume, nel caso si tratti di alimenti liquidi.
Posizionate il contenitore all'interno della camera a vuoto.

Chiudete il coperchio dell'apparecchio.

PANNELLO COMANDI



1) Tasti
2) Spie luminose (led)

Seleziona il ciclo vuoto per conservazione. La durata del ciclo è di circa 3 minuti. Il vuoto all'interno della busta sigillata può raggiungere in condizioni ottimali 0,002-0,005 bar. Una volta avviato il ciclo, se il tasto viene riselezionato, la macchina passa direttamente alla saldatura della busta.

Se premuto per 5 secondi, attiva il ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa. E' un ciclo di manutenzione, da ripetere settimanalmente, della durata di 20 minuti.

Seleziona il ciclo vuoto per cottura. La durata del ciclo è di circa 4 minuti. Il vuoto all'interno della busta sigillata può raggiungere in condizioni ottimali 0,002-0,005 bar. Una volta avviato il ciclo, se il tasto viene riselezionato, la macchina passa direttamente alla saldatura della busta.

Interrompe il ciclo in corso.

Seleziona il ciclo breve per vuoto in contenitori. La durata del ciclo è di circa 1 minuto. Il vuoto all'interno del contenitore raggiunge circa 0,3 bar.

Se premuto per 5 secondi, attiva il ciclo lungo per vuoto in contenitori. La durata del ciclo è di circa 3 minuti. Il vuoto all'interno del contenitore può raggiungere in condizioni ottimali 0,005-0,010 bar.

FUNZIONAMENTO

Accensione (apertura del cassetto in posizione di lavoro):

- Accendete la macchina mediante l'interruttore posto davanti a destra sul corpo macchina.

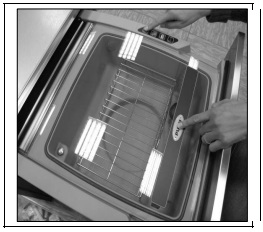
Viene emesso **un segnale acustico (Beep breve)** che indica lo stato di "Accensione iniziale".
Lo stato "Accensione iniziale" viene segnalato dall'illuminazione contemporanea di tutte e quattro le spie luminose (led) del pannello comandi.

Attenzione! Prima di toccare i tasti, deve trascorrere un tempo di "auto taratura" di circa 2 secondi.

Ciclo Vuoto per Conservazione

Una volta preparata la confezione all'interno della camera a vuoto come descritto al capitolo "preparazione", chiudete il coperchio esercitando una leggera pressione in corrispondenza della parte anteriore e selezionate contemporaneamente il Tasto . Viene avviato il ciclo di vuoto conservazione.

All'avvio del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve).



Il ciclo procede automaticamente nell' ordine seguente:

La fase di *evacuazione* viene segnalata dalla spia luminosa del Tasto lampeggiante e dura circa due minuti.

La fase di *saldatura* viene segnalata dalla spia luminosa del tasto accesa. Questa fase dura 9 secondi. Segue una fase di raffreddamento di circa 5 secondi.

Durante la successiva fase di *scarico* tutte le spie luminose tornano alla situazione di accensione iniziale. La valvola di scarico resta aperta 20 secondi. Durante questo tempo, la macchina non accetta comandi.

- Quando la camera a vuoto risulta decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre la busta sigillata (al termine della fase di scarico).

- Nel caso del ciclo Vuoto per conservazione, il prodotto si presenterà strettamente avvolto e compresso dalla busta.

- Al termine del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve), che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.

Nota: Premendo il tasto durante la fase di evacuazione dell'aria, l'apparecchio passa anticipatamente alla fase di saldatura.

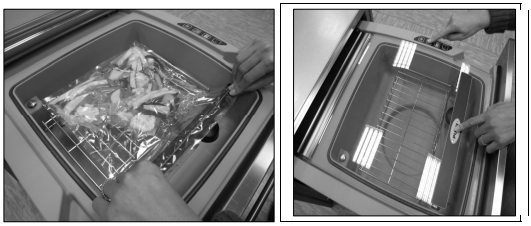
Nota: Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto . In questo caso, l'apparecchio non effettua la saldatura e la camera viene decompressa.

Attendere circa 20 secondi ed il segnale acustico prima di avviare un nuovo ciclo.

Ciclo Vuoto per Cottura

Una volta preparata la confezione all'interno della camera a vuoto come descritto al capitolo "preparazione", chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione in corrispondenza della parte anteriore e selezionare contemporaneamente il Tasto . Viene avviato il ciclo di vuoto per cottura.

All'avvio del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve).



Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

La fase di *evacuazione* viene segnalata dalla spia luminosa del tasto lampeggiante e dura circa tre minuti.

La fase di *saldatura* viene segnalata dalla spia luminosa del tasto acceso. Questa fase dura 9 secondi. Segue una fase di raffreddamento di circa 5 secondi.

Durante la successiva fase di *scarico* tutte le spie luminose tornano alla situazione di accensione iniziale. La valvola di scarico resta aperta 20 secondi. Durante questo tempo, la macchina non accetta comandi.

- Quando la camera a vuoto risulta decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre la busta sigillata.
- Come nel caso del ciclo Vuoto per conservazione, nel ciclo vuoto per cottura il prodotto si presenterà strettamente avvolto e compresso dalla busta.

- Al termine del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve), che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.

Nota: Premendo il tasto durante la fase di evacuazione dell'aria, l'apparecchio passa anticipatamente alla fase di saldatura.

Nota: Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto . In questo caso, l'apparecchio non effettua la saldatura e la camera viene decompressa.

Attendere circa 20 secondi ed il segnale acustico prima di avviare un nuovo ciclo.

Ciclo Vuoto per Vasi - breve

Una volta inserito il contenitore all'interno della camera a vuoto come descritto al capitolo "preparazione", chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione in corrispondenza della parte anteriore e selezionare contemporaneamente il Tasto .

All'avvio del ciclo viene emesso **un segnale acustico (Beep breve).**

Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

La fase di *evacuazione* viene segnalata dalla spia luminosa del tasto lampeggiante. La fase dura circa mezzo minuto.

- Durante la successiva fase di *scarico* tutte le spie luminose tornano alla situazione di accensione iniziale. La valvola di scarico resta aperta 20 secondi.

- **Al termine del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve), che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.** La vasca risulta decompressa permettendo l'estrazione del contenitore.
-

- **Nota: Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto .**

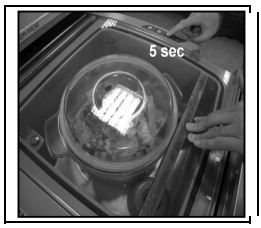
Chiudere prontamente la valvola di aspirazione del contenitore, in modo tale da evitare che l'aria rientri nel contenitore.

Nota: Il vuoto ottenuto con questo ciclo è pari circa all'80% del vuoto raggiungibile con SV46 ed è indicato per contenitori di plastica ad uso non professionale.

Ciclo Vuoto per Vasi - lungo

Una volta inserito il contenitore all'interno della camera a vuoto come descritto al capitolo "preparazione", chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione in corrispondenza della parte anteriore e selezionare contemporaneamente il Tasto **, tenendolo premuto per cinque secondi**.

All'avvio del ciclo viene emesso **un segnale acustico (Beep breve).**



Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

La fase di *evacuazione* viene segnalata dalla spia luminosa del tasto lampeggiante. La fase dura circa tre minuti.

- Durante la successiva fase di *scarico* tutte le spie luminose tornano alla situazione di accensione iniziale. La valvola di scarico resta aperta 20 secondi.

- **Al termine del ciclo viene emesso un segnale acustico (Beep breve), che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.** La vasca risulta decompressa permettendo l'estrazione del contenitore.

Nota: Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto **.**

Chiudere prontamente la valvola di aspirazione del contenitore, in modo tale da evitare che l'aria rientri nel contenitore.

Nota: Il vuoto ottenuto con questo ciclo è pari circa al 100% del vuoto raggiungibile con SV46 ed è conseguentemente indicato solo *per contenitori molto resistenti realizzati in plastica di forte spessore, in vetro oppure in acciaio*.

Interruzione ciclo in corso

Premendo il Tasto

, un segnale acustico avverte che il ciclo viene immediatamente interrotto. La saldatura delle buste **non** viene effettuata e la vasca viene decompressa. Le spie luminose, dopo la fase di scarico, tornano alla situazione di accensione iniziale.

Attendere circa 20 secondi ed il segnale acustico prima di avviare un nuovo ciclo.

SEGNALAZIONI ED AVVISI

Avviso di necessità di sostituzione dell'olio pompa (Contacicli olio)

SV46 è dotato di una pompa vuoto ad alte prestazioni, lubrificata a ricircolo d'olio con uno speciale lubrificante studiato per questa applicazione. Con l'uso della macchina, l'olio subisce un normale deterioramento a causa di aspirazione di impurità e di liquidi. Conseguentemente, per non compromettere la resa dell'apparecchio, si presenta la necessità di effettuare un cambio olio ogni 2500 cicli, corrispondenti a circa 150 ore di funzionamento. SV46 segnala quando è il momento di effettuare il cambio dell'olio.

Nota: Il cambio olio deve essere effettuato esclusivamente da un Rivenditore autorizzato.

All'accensione della macchina, raggiunto per la prima volta il limite di 2500 cicli, **tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano per 3 secondi ed è udibile un segnale acustico (Beep lungo).** Questo tipo di segnalazione visiva ed acustica avverte della necessità di procedere alla sostituzione dell'olio pompa.

Nota: Risulta comunque attivabile un qualsiasi ciclo anche in presenza dell'allarme.
L'allame viene azzerato con il primo intervento di sostituzione dell'olio.

Segnalazioni di funzionamento anomalo

SV46 è costruito in conformità a tutte le norme e direttive europee vigenti in materia ed è inoltre dotato di sistemi di sicurezza volti a garantire la sicurezza e l'incolumità dell'utilizzatore.
Se si dovesse verificare una situazione di funzionamento anomalo a livello elettrico, la macchina entra in condizione d'allarme, che si segnala nel seguente modo:

- **Tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano.**
- **I comandi vengono inibiti automaticamente.**

Nel caso si verifichi questo tipo di segnalazione, spegnere la macchina ed attendere circa 15 minuti per il raffreddamento e ripristino automatico delle protezioni termiche.
Riaccendere la macchina. Se la segnalazione di funzionamento anomalo si ripresenta, togliere il cavo di alimentazione dalla presa e chiamare il Rivenditore o centro di assistenza autorizzato comunicando:

- I dati della targhetta matricola (posizione della targhetta sul lato inferiore del cassetto)
- La data di acquisto.

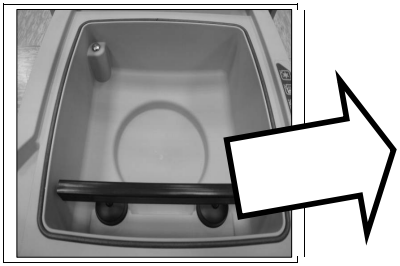
Attenzione! Non tentate di riparare o modificare l'apparecchiatura in nessuna delle sue parti, potrebbe essere potenzialmente pericoloso e far decadere la garanzia; affidatevi esclusivamente a tecnici qualificati ed autorizzati.

Segnalazione di vuoto insufficiente

SV46 è dotato di un dispositivo, che rileva il grado di vuoto raggiunto all'interno della camera e che è determinante per il corretto funzionamento dell'apparecchio. Se non viene raggiunto un minimo livello di vuoto (350 millibar di pressione all'interno della camera), dopo circa un minuto il ciclo viene automaticamente interrotto. L'apparecchio segnala l'anomalia con la spia luminosa **del tasto**

, che lampeggia per una durata di 20 secondi, accompagnato da un segnale acustico intermittente.
La segnalazione rientra all'attivazione di un nuovo ciclo. Nel caso non venga rimossa la causa, si ripete la situazione di allarme descritta.

In caso di segnalazione di vuoto insufficiente, prima di chiamare il Rivenditore o il centro di assistenza autorizzato, verificate la corretta chiusura del coperchio ed il corretto inserimento della guarnizione nella sede.



Se, dopo aver effettuato i controlli suggeriti, la situazione di anomalia permane, chiamate il Rivenditore o il centro di assistenza autorizzato comunicando i dati della targhetta matricola.

Attenzione! Non tentate di riparare o modificare l'apparecchiatura in nessuna delle sue parti, potrebbe essere potenzialmente pericoloso e far decadere la garanzia; affidatevi esclusivamente a tecnici qualificati ed autorizzati.

Interruzione temporanea dell'alimentazione elettrica

Se durante un ciclo di funzionamento si verifica un interruzione dell'alimentazione elettrica, al ripristino dell'alimentazione, la camera a vuoto viene decompressa e la macchina torna in accensione iniziale.

Attendere circa 20 secondi prima di avviare un nuovo ciclo.

Se l'alimentazione manca in fase di accensione iniziale, la macchina al ripristino dell'alimentazione torna in accensione iniziale.

AVVERTENZE SULLA MANUTENZIONE ORDINARIA

Le informazioni e le istruzioni di questo capitolo sono destinate a tutto il personale che opera sulla macchina:
l'utilizzatore e il manutentore.

Norme elementari di sicurezza

Per effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria in sicurezza, richiamiamo le seguenti norme:
• scollegare la macchina dalla rete di alimentazione senza tirare il cavo di alimentazione;
• non toccare la macchina con mani o piedi nudi, umidi o bagnati;
• non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento.

E' severamente vietato rimuovere le protezioni e i dispositivi di sicurezza per effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria.
Il Costruttore declina ogni responsabilità per incidenti causati dall'inadempienza del suddetto obbligo.

Attenzione! Non raschiare le superfici con corpi appuntiti o abrasivi!

Attenzione! Per qualsiasi operazione di manutenzione, movimentazione, installazione e pulizia dell'apparecchio, usare sempre opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti ecc.).

Pulizia superfici esterne

Scocca
Le superfici esterne di SV46, in acciaio inox, vanno pulite con un panno morbido o una spugna e un detergente neutro seguendo la direzione della satinatura. Si raccomanda di non servirsi di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici inox.
Dopo la pulizia, è consigliato di proteggere le superfici esterne con prodotti specifici per inox a base oleosa.
Attenzione! Durante la pulizia NON rimuovere le targhette matricola. Esse forniscono informazioni importanti sull'apparecchiatura per l'assistenza tecnica.

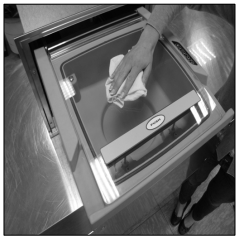
Pannello comandi
Il cruscotto di SV46 ha comandi "Soft-touch" totalmente privi di pulsanti sporgenti, per una facile pulizia da farsi con prodotti specifici per le superfici in vetro.
Si raccomanda di usare un panno morbido con poco detergente e di asciugare con cura.

Pulizia camera a vuoto

Attenzione! Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire per la manutenzione.
Al fine di garantire l'igiene e la tutela della qualità dei prodotti alimentari confezionati, la pulizia interna della camera a vuoto deve essere fatta al termine di ogni utilizzo.
La conformazione camera ne consente una rapida pulizia. Si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido o di una spugna non abrasiva e un detergente neutro oppure con sostanza disinfettante a base alcoolica.

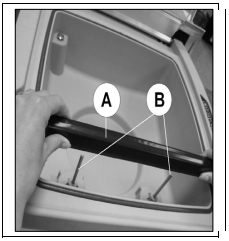
Pulizia coperchio in vetro

Attenzione! Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire per la manutenzione.
Allo stesso modo, si consiglia la pulizia del coperchio in vetro al termine di ogni utilizzo.
Si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido o di una spugna non abrasiva imbevuta di acqua potabile, oppure prodotti specifici per la pulizia dei vetri.



Pulizia della barra saldante

Attenzione! Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire per la manutenzione.
Con cadenza mensile, si consiglia di effettuare una pulizia della superficie della barra saldante in modo da rimuovere residui che potrebbero deteriorare la qualità della sigillatura delle buste.



Per facilitare l'operazione, sollevare verso l'alto la barra saldante **(A)** estraendola dai due perni **(B)**
Si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido o di una spugna non abrasiva e un detergente neutró oppure con sostanza disinfettante a base alcoolica.

Al termine, innestare la barra sui due perni **(B)** centrando i due fori sulla parte inferiore della barra ed assicurandosi del corretto innesto.

Attenzione: non rimuovere il nastro di teflon nero! Non utilizzare raschietti o utensili abrasivi!

Deumidificazione dell'olio della pompa

Il cuore della macchina è la pompa vuoto. Per preservare la pompa dall'ossidazione delle superfici interne e dal conseguente bloccaggio del rotore causato dalla presenza di residui ossidati, che si verifica quando il vapore acqueo, aspirato insieme all'aria, condensa e rimane per lunghi periodi all'interno del corpo pompa, è necessario seguire seguenti indicazioni:

1. Confezionare il prodotto sempre freddo, possibilmente a 3-4°C. Più il prodotto è caldo, più si riduce la durata della conservazione e maggiore è la formazione di condensa all'interno della pompa, con conseguente ossidazione e danneggiamento della stessa.
2. Se l'apparecchio viene usato solo saltuariamente, prima di confezionare i prodotti, eseguire almeno due-tre cicli completi "Vuoto nei vasi lungo" con camera vuota. Ciò permette di portare la temperatura dell'olio della pompa a regime e di evacuare il vapore acqueo.
3. **Consigliamo di eseguire una volta alla settimana il ciclo di deumidificazione dell'olio pompa, premendo per 5 secondi il tasto "ciclo vuoto conservazione" (START MED).**

Periodi di inattività

Se pensate di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo di tempo, effettuate una accurata pulizia interna ed esterna e proteggete le superfici esterne con prodotti specifici per inox a base oleosa.
Attenzione! Scollegare la spina fino al nuovo utilizzo.
Attenzione! Prima di un nuovo utilizzo controllare l'integrità dell'apparecchiatura ed effettuare una pulizia accurata di SV46.

Alla ripresa, **effettuare un ciclo automatico di deumidificazione dell'olio della pompa premendo il tasto "START MED" per 5 secondi.** Il ciclo ha una durata di 20 minuti. Al termine, la macchina è in stand-by.

Malfunzionamento

Attenzione! In caso di malfunzionamento, prima di chiamare il Rivenditore per il servizio di assistenza verificate il perfetto inserimento del cavo di alimentazione ed accertatevi che ci sia corrente elettrica.
Inoltre, controllate che la guarnizione del coperchio sia ben inserita e che la barra saldante sia correttamente innestata sui due perni.
Se, dopo aver effettuato i controlli suggeriti, SV46 continua a non funzionare, scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamate il Rivenditore o il centro assistenza autorizzato, comunicando il numero di matricola della macchina.

Attenzione! Non tentate di riparare o modificare l'apparecchiatura in nessuna delle sue parti, potrebbe essere potenzialmente pericoloso e far decadere la garanzia; affidatevi esclusivamente a tecnici qualificati ed autorizzati.

ANOMALIA FUNZIONALE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano.	Surriscaldamento; danno al circuito elettronico.	Spegnere la macchina ed attendere circa 15 minuti per il raffreddamento e ripristino automatico delle protezioni termiche. Se alla riaccensione si ripresenta lo stesso problema, far intervenire un tecnico per la sostituzione della scheda di potenza.
La spia luminosa del Tasto STOP lampeggia accompagnato da un segnale acustico intermittente	Vuoto insufficiente nella camera (il sensore vuoto non invia il segnale di raggiungimento vuoto minimo alla scheda potenza).	• Coperchio non premuto all'avviamento del ciclo. • Coperchio del contenitore sottovuoto mal posizionato. • Guarnizione coperchio usurata o mal posizionata. • Intervento di un tecnico per la verifica del circuito aria, del sensore scheda e della pompa vuoto. • Intervento di un tecnico per la verifica della corretta apertura delle elettrovalvole. • Pompa Vuoto in protezione termica: spegnere l'apparecchio ed attendere circa 15 minuti.
All'accensione, tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano per 3 secondi ed è udibile un segnale acustico (Beep lungo).	Avviso di necessità cambio olio per il superamento di 2500 cicli di funzionamento.	Intervento di un tecnico per la sostituzione dell'olio pompa.
Il ciclo si avvia (tasti lampeggiano) ma la pompa non parte.	Intervento protezione termica pompa per surriscaldamento.	Spegnere l'apparecchio ed attendere circa 15 minuti prima di ridare tensione.
La macchina non si accende	Mancanza di energia.	Verificare l'allacciamento alla linea elettrica.
Scarso vuoto nella busta	1) Saldatura busta irregolare 2) Cordone di saldatura irregolare 3) Busta sporca o perforata. 4) Saldatura insufficiente. 5) Busta di dimensioni non adatte alle dimensioni del prodotto. 6) Rendimento pompa insufficiente.	1) Posizionare la busta correttamente. 2) Controllare lo stato del teflon di copertura. Intervento di un tecnico per la sostituzione del teflon e verifica della resistenza di saldatura. 3) Cambiare Busta. 4) Scegliere una busta nella quale il prodotto non superi i 2/3 del volume. 5) Intervento di un tecnico per la verifica della pompa.
La macchina non salda le buste.	1) Contatti sporchi. 2) Resistenza barra saldante spezzata. 3) Mancanza energia. 4) Elettovalvola a 3 vie bloccata o sporca.	1) Sfilare la barra saldante dai due perni e pulire con uno spazzolino i due fori di contatto barra. 2) Intervento di un tecnico per la sostituzione. 3) Intervento di un tecnico per verifica cablaggi e scheda potenza. 4) Intervento di un tecnico per la sostituzione.

INSTALLATORE

NORME DI INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

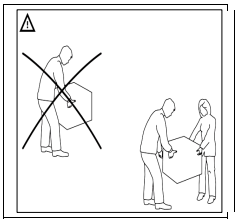
Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione e manutenzione della macchina.
E' obbligatorio, da parte dell'utilizzatore e dell'installatore, leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso; inoltre deve essere conservato in luogo noto e accessibile a tutti gli operatori autorizzati (installatore, utilizzatore, manutentore).
L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per il confezionamento sottovuoto degli alimenti. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.
La ditta costruttrice declina ogni responsabilità ed ogni obbligo di garanzia, qualora si verifichino danni alle apparecchiature, alle persone ed alle cose, imputabili ad:
• una installazione non corretta e/o non rispettosa delle leggi vigenti,
• modifiche o interventi non specifici per il modello,
• utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello,
• inosservanza anche parziale delle istruzioni del presente manuale,
• inosservanza durante l'installazione delle norme antiinfortunistiche e delle leggi in vigore.

PREMESSA

L'installazione deve essere esclusivamente eseguita da personale autorizzato e specializzato, rispettando le istruzioni e le prescrizioni del presente manuale.
Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (V, kW, Hz, N° fasi e potenza disponibile).
L'installatore deve inoltre verificare eventuali prescrizioni in materia di antincendio.
Il Fabbricante dichiara la conformità alle normative europee vigenti.

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Il carico e lo scarico dell'apparecchio dal mezzo di trasporto può essere effettuato con mezzi idonei oppure con due persone.

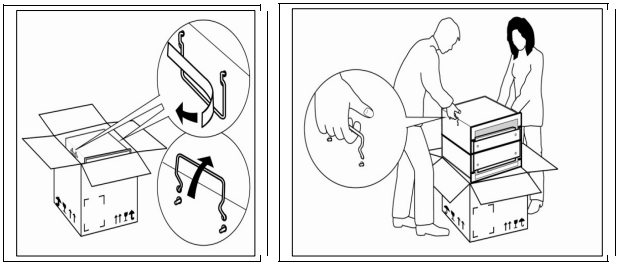


Attenzione! La pompa vuoto contiene olio. Mantenere l'imballo e l'apparecchio sempre in posizione orizzontale per evitare la fuoriuscita dell'olio dallo sfiato della pompa.

Attenzione! Per la movimentazione dell'apparecchio devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per non danneggiarlo e per non arrecare danni a persone o cose, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.

DISIMBALLO

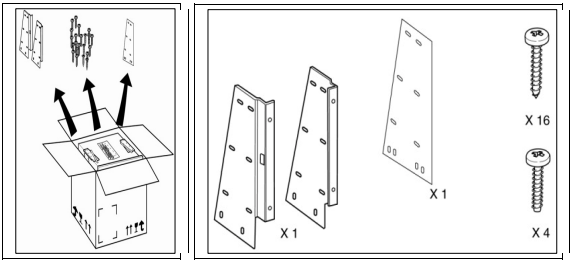
Attenzione! La movimentazione della macchina deve essere effettuata sempre da due persone, utilizzando le due apposite maniglie in acciaio inserite nell'imballo. Sono agganciabili sui due lati del contenitore esterno e vanno inserite nei due fori superiori, come visibile in figura.



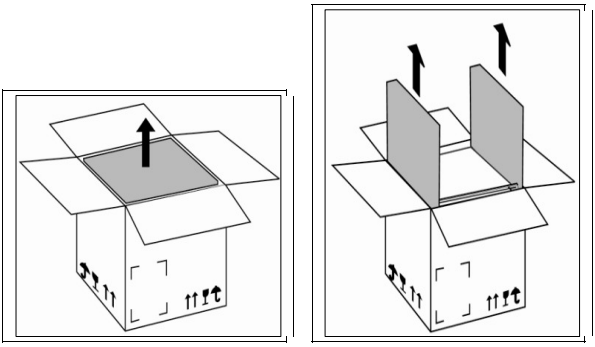
Attenzione! Le maniglie devono essere inserite completamente in modo che i due terminali fuoriescano dai due fori inferiori, come visibile nell'immagine a destra. In caso contrario, si rischia di graffiare la vasca in plastica all'interno del contenitore.

Aprire l'imballo in cartone, estrarre le due staffe di bloccaggio della macchina al mobile (a destra e a sinistra) e il sacchetto contenente:

- Nr.4 viti autofilettanti 4,2x13 per il fissaggio frontale della macchina alle staffe di bloccaggio
- Nr.16 viti per legno 4,5x16 per il fissaggio delle staffe di bloccaggio ai pannelli del mobile.
- Nr.1 dima in plexiglas per la corretta marcatura dei fori delle staffe sul mobile.



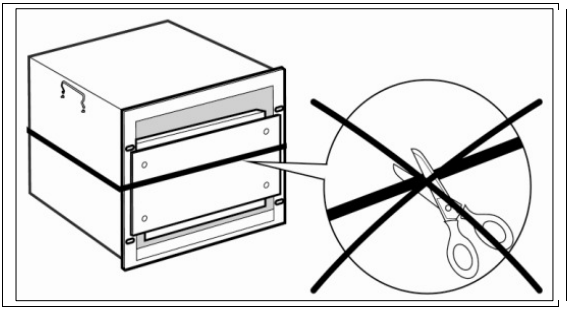
Quindi estrarre i blocchi di polistirolo dall'alto, **utilizzando dei guanti di protezione** e sollevando l'apparecchio con l'ausilio delle due maniglie, fissate con nastro adesivo nei loro fori di alloggiamento.



Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi subito dell'integrità dell'apparecchiatura; in caso di anomalie NON far funzionare l'apparecchio e rivolgersi al Rivenditore.

Attenzione! Per evitare la fuoriuscita del cassetto durante la movimentazione e l'installazione nel mobile, esso è bloccato al contenitore da incasso mediante un nastro di sicurezza.

Attenzione! Non rimuovere il nastro di sicurezza prima che l'apparecchio sia appoggiato all'interno del vano in posizione di equilibrio e sicurezza!



Togliere il sacchetto protettivo in PELD e tenetelo fuori portata dai bambini (pericolo di soffocamento!); se dovessero rimanere tracce di adesivo rimuoverle delicatamente con un panno morbido e un prodotto neutro. Si raccomanda di non servirsi di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici inox.

Note ecologiche: tutti i vari componenti dell'imballo devono essere smaltiti secondo le norme vigenti nel Paese di utilizzo dell'apparecchio. In ogni caso nulla deve essere disperso nell'ambiente.

Attenzione! I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali, assicuratevi che non vi giochino!

NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA

La responsabilità delle operazioni effettuate sulla macchina, trascurando le indicazioni riportate nel presente manuale viene demandata all'utilizzatore.
Di seguito sono riportate le principali norme di sicurezza generali per l'installazione:

• non toccare la macchina con mani/piedi umidi o bagnati o senza protezioni (guanti e scarpe adeguati);

• non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento;
• **operare dopo aver scollegato la macchina** (non tirando il cavo di alimentazione).
• Per qualsiasi operazione di manutenzione, movimentazione, installazione e pulizia dell'apparecchio, usare sempre opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti ecc.).

INSTALLAZIONE

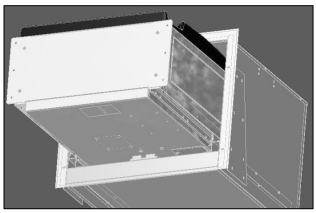
Le macchine devono essere installate e collaudate nel completo rispetto delle norme di legge antinfortunistiche, degli ordinamenti tradizionali e delle vigenti normative.

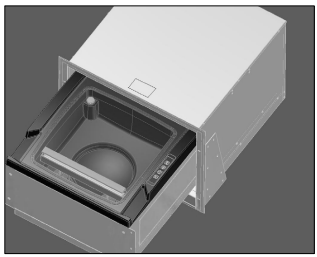
DATI DI TARGA

Come leggere la targa matricola

I dati di targa sono posizionati su:

- Imballo esterno in cartone: 1 etichetta
- Apparecchio: 2 targhe, posizionate sopra al centro del contenitore e sotto al cassetto.



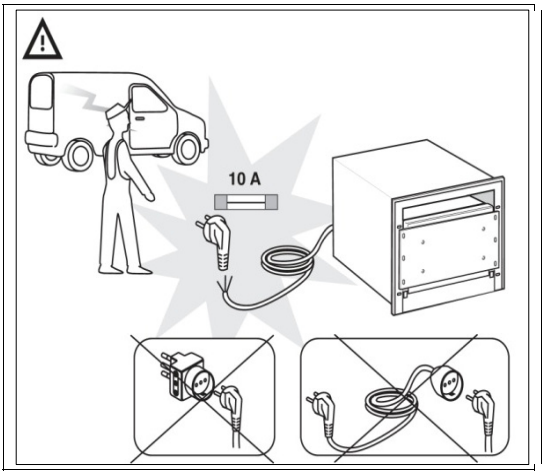


Attenzione! Si raccomanda di non togliere, danneggiare o modificare le targhe matricola applicate sull'apparecchio.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

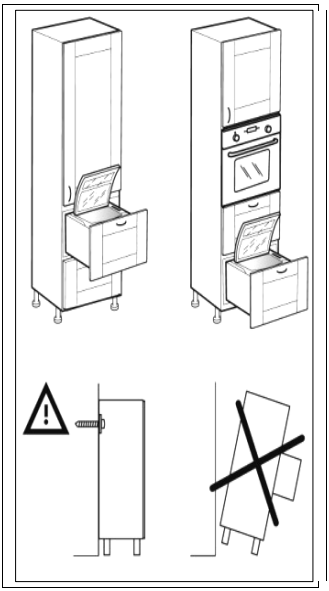
Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (V, kW, Hz e potenza disponibile). Le apparecchiature sono fornite con un cavo di alimentazione lungo 150cm con spina Schuko standard 16A; la presa deve essere dotata di fusibile di 10A e deve essere facilmente accessibile.

Attenzione! Fare in modo che la spina risulti accessibile anche dopo l'avvenuta installazione dell'unità!
Nel caso in cui la spina dell'apparecchio non risulti facilmente accessibile, la rete di alimentazione deve essere dotata di dispositivi per la disconnessione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.
Attenzione! Se non viene utilizzata tutta la lunghezza del cavo, NON arrotolatelo su se stesso ma lasciatelo libero e assicuratevi che non sia di intralcio e pericolo al passaggio delle persone; accertatevi inoltre che non sia schiacciato o piegato.
Attenzione! Accertatevi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive.
Attenzione! Non permettete che bambini o animali giochino con il cavo di alimentazione.

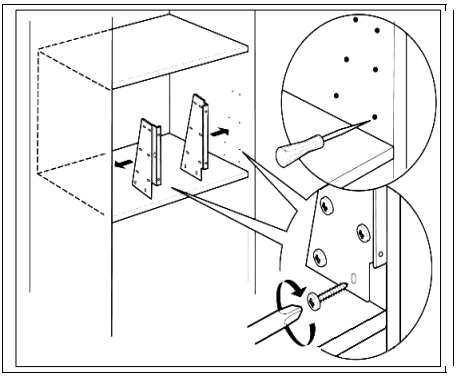


INSTALLAZIONE NEL MOBILE

Attenzione! Il mobile (colonna o base sotto piano) deve essere solidamente ancorato alla parete mediante viti e tasselli di opportune dimensioni!

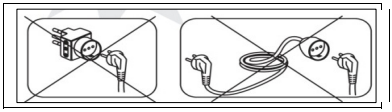


SV46 viene posizionato ad incasso. La macchina viene fornita con apposite staffe per il fissaggio del contenitore al vano del mobile.
Esse devono essere preventivamente fissate ai due lati del vano mediante otto viti per legno 4,5x16 per ogni lato; successivamente, viene inserito il contenitore fino alla battuta e bloccato mediante quattro 4 viti autofilettanti 4,2x13.



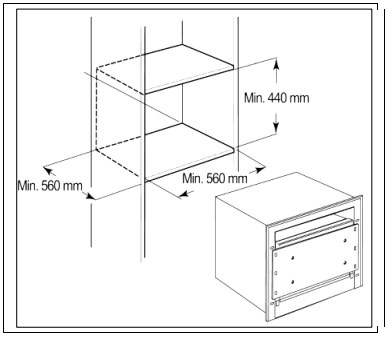
Si raccomanda di evitare il posizionamento in luoghi chiusi ad elevate temperature e scarso ricambio d'aria, alla luce diretta del sole o degli agenti atmosferici, vicino a fonti di calore.

Attenzione! Nella scelta del luogo di posizionamento accertarsi inoltre che vi sia lo spazio necessario all'estrazione completa del cassetto fino a fine corsa, che è pari a circa a 510mm. Considerare anche lo spazio operativo necessario quando il cassetto è aperto, tenendo presente che l'utilizzatore si pone frontalmente davanti all'apparecchio.
Attenzione! Il cavo di alimentazione è lungo 150 cm e per problemi legati al surriscaldamento non è possibile utilizzare prolunghe o cavetti per allungarlo. Tenete conto della posizione delle prese per la sistemazione di SV46.



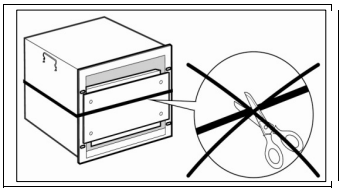
Attenzione! La pompa contiene olio. Mantenere l'imballo e l'apparecchio sempre in posizione orizzontale per evitare la fuoriuscita dell'olio dallo sfiato della pompa.

Ingombri minimi del vano di installazione



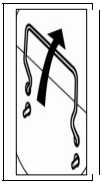
Inserimento dell'apparecchio nel vano del mobile

Attenzione! Per evitare l'uscita accidentale del cassetto durante la movimentazione e l'installazione nel mobile, esso è bloccato al contenitore da incasso mediante un nastro di sicurezza. Non rimuovere il nastro prima che l'apparecchio sia appoggiato all'interno del vano in posizione di equilibrio e sicurezza!

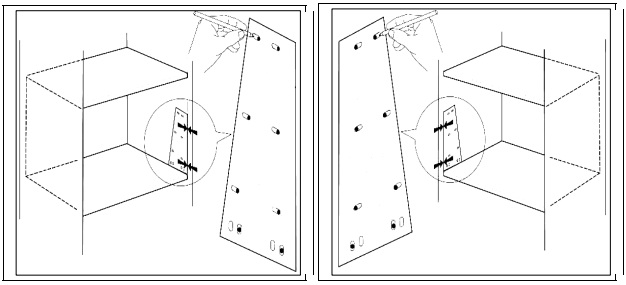


Attenzione! La pompa contiene olio. Mantenere l'imballo e l'apparecchio sempre in posizione orizzontale per evitare la fuoriuscita dell'olio dallo sfiato della pompa.

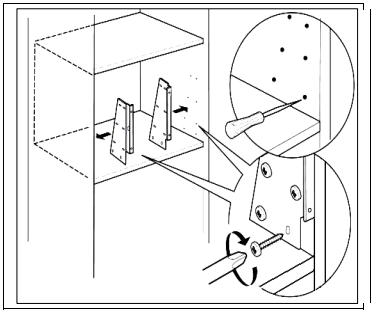
Attenzione! Le maniglie di movimentazione devono fuoriuscire dai due fori inferiori, in modo da evitare che possano danneggiare la superficie della vasca in plastica.



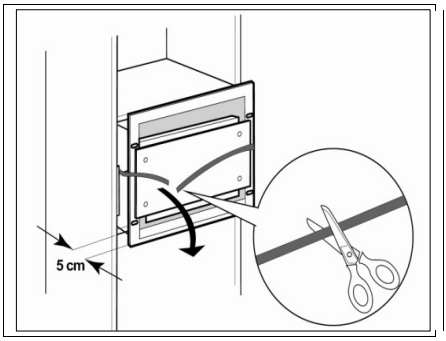
Con l'ausilio della dima in plexiglas, contrassegnare i punti di fissaggio delle viti sui due fianchi interni del vano di alloggiamento: allineare la dima allo spigolo anteriore del vano e segnare i punti sulla parte **anteriore** delle asole, come visibile nell'immagine.



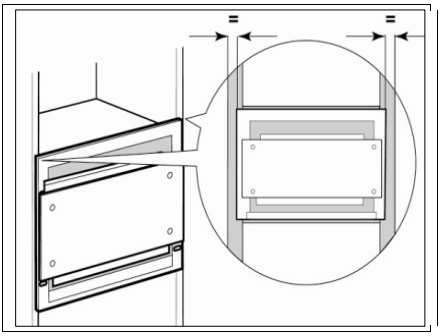
Fissare le staffe di bloccaggio (destra e sinistra) sui due fianchi interni del vano di alloggiamento mediante nr.8 viti per pannelli truciolari 4,5x16.
Le staffe dovranno risultare appoggiate sul piano orizzontale ed allineate verticalmente con i due fianchi del mobile.



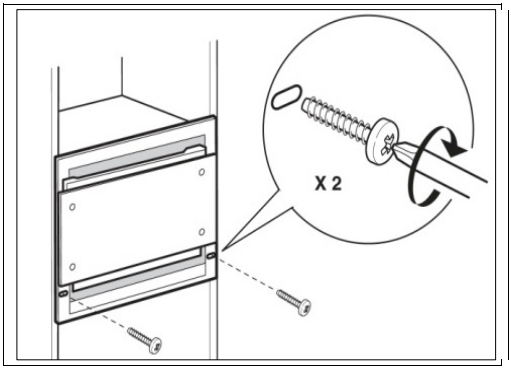
Appoggiare ed inserire l'apparecchio sul piano orizzontale fino ad una distanza di circa 5cm dalla battuta del mobile.

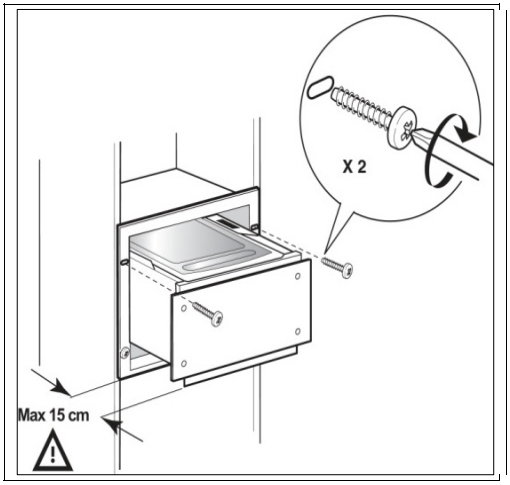


Tagliare il nastro e sfilarlo dal vano. Subito dopo, spingere l'apparecchio fino alla battuta del mobile facendo attenzione a non aprire il cassetto. L'apparecchio deve risultare centrato rispetto al vano.



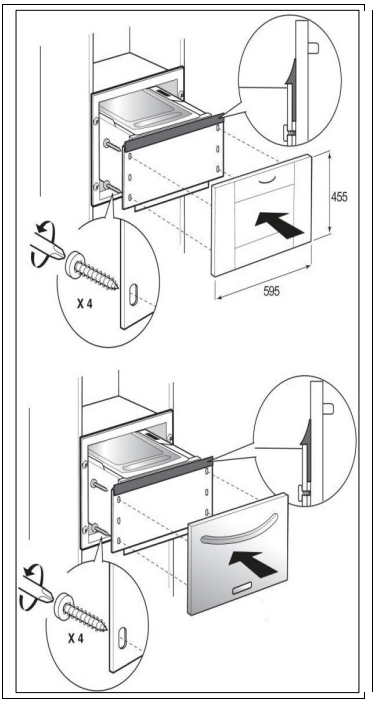
Aprire il cassetto per circa 15 cm ed avvitare l'apparecchio alle staffe di bloccaggio mediante le quattro viti autofilettanti in dotazione, usando un cacciavite a croce di tipo corto. Se non è montata l'anta, procedere dapprima con le due viti inferiori, che sono avvitabili a cassetto chiuso.





Attenzione! Estrarre il cassetto fino a fine corsa solo dopo aver completato il fissaggio dell'apparecchio al mobile.

Per il fissaggio dell'anta, interporre tra pannello macchina e anta la guarnizione inclusa nel corredo della macchina, inserendola tra bordo superiore del pannello macchina ed anta. Non sono necessari adesivi o collanti.



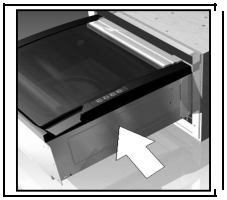
TEMPERATURE AMBIENTE E RICAMBIO D'ARIA

La temperatura aria dell'ambiente di funzionamento non deve superare i **35°C**. Oltre tale temperatura non sono garantite le rese dichiarate.

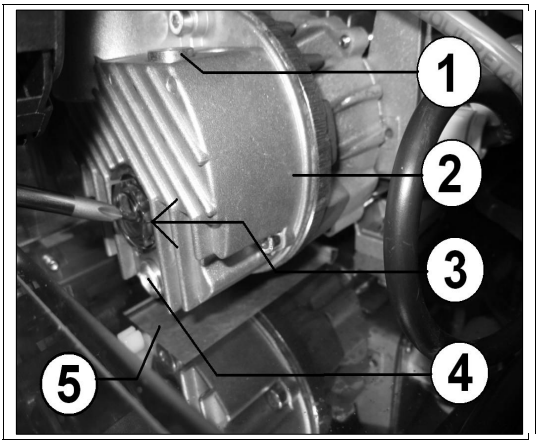
VERIFICHE FINALI

Prima di accendere l'apparecchiatura eseguire le seguenti verifiche:

• Se l'apparecchiatura è stata trasportata in posizione non verticale (ad esempio sulla schiena) o è stata rovesciata durante l'installazione, verificare il livello dell'olio nella pompa attraverso il vetrino spia.



A



C: 1 – Tappo di rabbocco olio 2 – Pompa 3 – Livello olio 4 – Tappo di scarico olio

Scollegare la macchina dalla rete.
Smontare il pannello d'ispezione laterale (Fig.A).
Verificare il corretto livello dell'olio (Fig.C). Alla bisogna, pulire eventuali fuoriuscite e rabboccare la pompa con olio SW40.

• Verificare il corretto allacciamento elettrico.

Dopo aver completato queste verifiche:

• Verificare gli assorbimenti con un amperometro.
• Eseguire almeno un ciclo completo di confezionamento sottovuoto per buste.
• Informare il cliente dell'esatto utilizzo della apparecchiatura con specifico riferimento all'uso e alle necessità del cliente stesso.

SISTEMI DI SICUREZZA E CONTROLLO

• Clixon (pastiglia di protezione termica) montato sul motore pompa vuoto che interviene nell'eventualità di sovraccarico o anomalie di funzionamento. La pastiglia interviene al raggiungimento di una temperatura motore (classe F) di 150°C.
• Scheda di potenza con circuito ridondante di sicurezza per la saldatura.
• Controllo pressione in camera vuoto gestito dalla scheda elettronica tramite un sensore di pressione.

DATI TECNICI

Tensioni:	230V/50Hz
Potenza massima assorbita:	150W
Potenza motore pompa vuoto:	120W/50Hz – 150W/60Hz
Portata nominale pompa vuoto:	4m³/h
Livelli vuoto:	4 (conservazione, cottura, vasi, vasi alto vuoto)
Pressione finale teorica (assoluta):	2-5 millibar (ciclo cottura / MAX)
Tipo olio pompa vuoto:	SW40 (specifico per pompe vuoto)
Carica olio pompa vuoto:	0,06 dm³
Volume camera vuoto:	17,10 litri circa
Lunghezza utile di saldatura:	300mm
Formato massimo delle Buste:	Larghezza 300mm x lunghezza 400mm
Capienza Contenitori per sottovuoto:	Vuotobox Ø270 x H135mm; Vaso “Bormioli” 1lt
Peso netto:	kg 46,00
Corsa cassetto in fase di funzionamento:	505 mm
Dimensioni vasca camera a vuoto:	mm 355 largh.x 365 lungh.x187 profondità

12300139860